

食品学科教育課程

(令和2年度以降入学者に適用)

学則第26条及び39条に基づいて開講される授業科目とその単位数、必修科目・選択科目の別、開講時期（年次・学期）、卒業要件、資格免許取得必須科目は次の通りである。

(1) 共通科目

教育内容	科目名	授業形態			単位数			開講時期								卒業要件	食品衛生管理者・監視員必修科目	必修科目	フードサイエンス必修科目	フードコーディネーター必修科目	
		講義	演習	実験 実習 実技	必修	選 必	選 択	1年		2年		3年		4年							
								前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期						
基幹 学部 科目	食生活論	○			2			2											2		
	食と環境	○			2			2													
	食と健康	○			2			2													
基礎 科目	化学入門	○					2	2													
	リテラシー（演習を含む）	○			1			1													
教養 分野	人文科学	心理学	○				2	2													
		食文化史	○				2	2													
		文学	○				2					2									
		自己表現法	○				2	2													
	社会科学	日本国憲法	○				2	2													
		経済学	○				2	2													
		社会学	○				2	2													
	自然科学	倫理学	○				2	2													
		化学	○			2		2									2				
		化学実験			○	1			1								1		1		
有機化学		○			2			2								2					
情報 分野	生物学	○				2	2														
	統計学	○				2			2												
保健 体育 分野	情報処理演習Ⅰ		○				2	2													
	情報処理演習Ⅱ		○				2		2												
	保健体育（体育理論を含む）	○				2		2													
	スポーツ栄養	○				2					2										
外国語 分野	体育実技			○	1			1													
	スポーツ・リクリエーション			○		1	1														
	英語Ⅰ		○		1		1														
	英語Ⅱ		○		1			1													
	英語Ⅲ		○			1			1												
	英語Ⅳ		○			1				1											
	※フランス語Ⅰ		○		1		1														
	※フランス語Ⅱ		○		1			1													
	フランス語Ⅲ		○			1			1												
	フランス語Ⅳ		○			1				1											
	※中国語Ⅰ		○		1		1														
	※中国語Ⅱ		○		1			1													
中国語Ⅲ		○			1			1													
中国語Ⅳ		○			1				1												
共通科目小計	単位数				15	2	37	26	16	7	3	0	4	0	0			5	0	1	4

※「フランス語Ⅰ・フランス語Ⅱ」又は「中国語Ⅰ・中国語Ⅱ」のどちらかを履修すること。

R2
Fs

(2) 専門科目②

教育内容	科目名	授業形態			単位数			開講時期								卒業要件	食品衛生管理 者・監視 員 必修科目	必修科目 シヤリスト ペ	必修科目 ト 食品サイ エンス	必修科目 エディサイ エンス	必修科目 ディネター コ			
		講義	演習	実験 実習 実技	必修	選 必	選 取	1年		2年		3年		4年										
								前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期									
専門分野 専門科目	食品とバイオ テクノロジー	応用微生物学	○			2						2						共通科目 必修15単位及び外国語分野選択必修2単位を含めて40単位以上 専門科目 必修72単位を含めて72単位以上 合計124単位以上	2		2			
		応用微生物学実験			○	1						1										1		
		バイオテクノロジー	○			2						2												
		バイオテクノロジー実験			○			1						1										
	調理の理論と技法	調理学Ⅰ	○			2			2													2		2
		調理学Ⅱ	○				2		2															
		調理学実験			○		1		1															
		基礎調理実習Ⅰ			○	1		1														1		1
		基礎調理実習Ⅱ			○	1			1													1	1	1
		応用調理実習			○			1		1														1
	食品の流通と情報	フードシステム論	○				2		2													2		
		食品流通技術論	○				2		2													2		
		品質管理論	○				2						2											
		食品表示と関連法規	○				2						2									2		
		フーズベジタリアン論	○				2						2									2		
		食品官能評価・鑑別法	○				2						2									2	2	
	フードサービスビジネスと経営	マーケティング論	○				2						2									2		2
		フードマネジメント論	○				2								2									
		簿記・会計論	○				2									2								
		経営戦略論	○				2								2									2
		フードコーディネータ論	○				2						2									2		2
		フードコーディネータ実習			○		1						1											1
		中国語コミュニケーションⅠ	○				1						1											
中国語コミュニケーションⅡ		○				1							1											
総合分野	卒業研究			○	4							4												
	インターンシップ	○				2						2												
	科学英語（文献講読）		○		1							1												
	キャリアリサーチ	○			2				2															
	ゼミナール		○		2							2												
専門科目小計					72	0	41	1	9	24	18	37	19	5	0			35	30	20	22			
合計単位数					87	2	78	27	25	31	21	37	23	5	0			40	30	21	26			

R2
Fs