食品学科

カリキュラム

2年次からコースに分かれ、それぞれの進路を目指します。

教育内容			1年次 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	3年次 前期	3年次 後期	4年次 前期	4年次 後期
共通科目	学部基幹科目		●食生活論【学必2】 食と環境【学必2】 ●食と健康【学必2】							
共通科目	共通基礎科目		化学入門【学選2】 リテラシー(演習を含む)【学必1】							
共通科目	教養分野	人文科学	自己表現法【学選2】	心理学【学選2】 食文化史【学選2】				文学【学選2】		
共通科目	教養分野	社会科学	日本国憲法【学選2】 社会学【学選2】	経済学【学選2】 倫理学【学選2】						
共通科目	教養分野	自然科学	●化学【学必2】 生物学【学選2】	●●化学実験【学必1】 ●有機化学【学必2】	統計学【学選2】					
共通科目	情報分野		情報処理演習Ⅰ【学選2】		情報処理演習Ⅱ【学選2】					
共通科目	保健体育分野		体育実技【学必1】	保健体育(体育理論を含む)【学選2】				スポーツ栄養【学選2】		
共通科目	保健体育分野		スポーツ・リクリエーション【学選1】							
共通科目	外国語分野		英語Ⅰ【学必1】 フランス語Ⅰ【学選必1】 中国語Ⅰ【学選必1】	英語Ⅱ【学必1】 フランス語Ⅱ【学選必1】 中国語Ⅱ【学選必1】	英語Ⅲ【学選1】 フランス語Ⅲ【学選1】 中国語Ⅲ【学選1】	英語Ⅳ【学選1】 フランス語Ⅳ【学選1】 中国語Ⅳ【学選1】				
専門科目	専門基礎科目			●生化学Ⅰ【学必2】	生化学Ⅱ【サ必・ビ選2】 ●●生化学実験【サ必・ビ選1】 ●微生物学概論【学必2】	●微生物学実験【学必1】	●人体の構造と機能【サ必・ビ選2】			
専門科目	専門分野	食品の成分と機能		●●●食品学総論Ⅰ【学必2】	●食品学総論Ⅱ【サ必・ビ選2】 ●●●食品学実験Ⅰ【学必1】 ●●●食品学各論(動物性食品)【学必2】 ●食品分析化学【サ必・ビ選2】	食品学実験Ⅱ【サ必・ビ選1】 ●●●食品学各論(植物性食品)【学必2】 ●機器分析学【サ必・ビ選2】	●機器分析学実験【サ必・ビ選1】 食品機能論【サ必・ビ選2】			
専門科目	専門分野	栄養と健康				●●●栄養学Ⅰ【学必2】	栄養学Ⅱ【学選2】	●応用栄養学【学選2】		
専門科目	専門分野	食品と安全		●環境衛生学【学必2】	●●●●食品衛生学Ⅰ【学必2】	食品衛生学Ⅱ【学必2】 ●●●食品衛生学実験Ⅰ【学必1】	●食品衛生学実験Ⅱ(食品検査実習)【学必1】 ●●食品添加物概論【学必2】	食品添加物実験【サ選1】		
専門科目	専門分野	食品の加工と貯蔵			●●食品加工貯蔵学Ⅰ【学必2】	食品加工貯蔵学Ⅱ【学選2】 ●●食品加工実習【学必1】	食品包装Ⅰ【学必2】 食品製造機械【サ必・ビ選2】 食品開発論【サ必・ビ選2】	製菓・製パンの科学【学必2】 食品包装Ⅱ【サ必・ビ選2】 食品開発実習【サ必・ビ選1】	製菓・製パン実習【学必1】	
専門科目	専門分野	食品とバイオテクノロジー				●●応用微生物学【学必2】	●応用微生物学実験【サ必・ビ選1】 バイオテクノロジー【サ必・ビ選2】	バイオテクノロジー実験【学選1】		
専門科目	専門分野	調理の理論と技法	●●基礎調理実習Ⅰ【学必1】	●●調理学Ⅰ【学必2】 ●●●基礎調理実習Ⅱ【学必1】	調理学Ⅱ【サ選・ビ必2】 調理学実験【サ選・ビ必1】 ●応用調理実習【サ選・ビ必1】				創作メニュー実習【ビ必1】	
専門科目	専門分野	食品の流通と情報			●フードシステム論【サ選・ビ必2】	●食品流通技術論【サ選・ビ必2】	●フードスペシャリスト論【サ選・ビ必2】 ●●食品官能評価・鑑別法【サ選・ビ必2】	品質管理論【サ選・ビ必2】 ●食品表示と関連法規【サ選・ビ必2】 食品流通ビジネス演習【ビ必1】		
専門科目	専門分野	フードサービスビジネスと経営					●●マーケティング論【サ選・ビ必2】 ●●フードコーディネート論【サ選・ビ必2】 中国語コミュニケーションⅠ【サ選・ビ選必1】 英語コミュニケーションⅠ【サ選・ビ選必1】	●経営戦略論【サ選・ビ必2】 ●フードコーディネート実習【サ選・ビ必1】 中国語コミュニケーションⅡ【学選1】 英語コミュニケーションⅡ【学選1】	フードマネジメント論【サ選・ビ必2】 簿記・会計論【サ選・ビ必2】	
専門科目	総合分野						卒業研究【サ必4】、卒業制作【ビ選4】			
専門科目	総合分野						インターンシップ【学選2】			
専門科目	総合分野							科学英語(文献講読)【サ必・ビ選1】		
専門科目	総合分野				キャリアリサーチ【学必2】		ゼミナール【学必2】			

カリキュラムポリシー

(教育課程の編成及び実施に関する方針)

1. 初年次教育科目から専門科目まで、一貫して「食の専門家(食品技術者)養成」の目的を明確にする。
2. 初年次教育科目に、幅広い一般教養、社会常識、国際感覚を身につけるための科目を配置する。
3. 学生のレディネス格差を考慮して、語学系基幹科目、化学系基幹科目をおき、共通科目、専門科目も体系的に学習できるように配置する。
4. フードサイエンスコースでは、食の安全を柱に食品の研究・開発、成分分析技術、加工や貯蔵、品質管理に至るまで、豊富な実験・実習で食品を科学し、食に関するモノづくりの技術を身につけるための科目を配置する。
5. フードビジネスコースでは、企業経営やマーケティング、フードビジネス現場におけるコミュニケーション能力と食品の流通や情報収集といったフードビジネス全般に関わる専門知識・技術を身につけるための科目を配置する。
6. 演習、実験、実習、卒業研究、卒業制作等を課すことにより、開発力および解決力のある人材の育成をおこなう。
7. 各種の資格取得および技術・技能ならびに実務能力向上を支援する科目を整備するとともに、「インターンシップ」を配置することにより実社会に適応できる人材の育成をおこなう。
8. ゼミナールでの学習により専門知識やコミュニケーション能力などを身につけた人材の育成をおこなう。

*このカリキュラムは令和4年度のものです。令和5年度以降は変更の可能性があります。

●食品衛生管理者・監視員必修科目　●フードスペシャリスト必修科目　●フードサイエンティスト必修科目　●フードコーディネーター必修科目

〈卒業要件〉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、共通科目は40単位以上。専門科目=サ：必修72単位を含めて72単位以上、合計124単位以上。ビ：必修71単位、選必(外国語コミュニケーション)1単位を含めて72単位以上、合計124単位以上。

※1.【 】内文字　学=学科共通　サ=フードサイエンスコース　ビ=フードビジネスコース　必=必修科目　選必=選択必修科目　選=選択科目　数字は単位数　※2.【 】は講義・演習　【 】は実験・実習