

# 科目別ナンバー表

## 【食品学科】

食品学科 履修系統図（カリキュラムツリー）

	1年次		2年次		3年次		4年次		食品学科 ディプロマ・ ポリシー
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
専門基礎 分野		生化学Ⅰ SB	生化学Ⅱ Sb 生化学実験 Sb 微生物学概論 SB	微生物学実験 SB		人体の構造と機能 Sb			食品衛生管理業務に活かすことができる食の安全に関する専門的知識と技術、技能を身につけている  食品技術者として食品産業界で活躍できる専門的知識と技術、技能を身につけている  食品の流通・消費や食文化の充実・発展に貢献できる専門的知識とコーディネート能力を身につけている
食品とバイオテクノロジー				応用微生物学 SB		応用微生物学実験 Sb バイオテクノロジー Sb	バイオテクノロジー実験 sb		
栄養と健康				栄養学Ⅰ SB		栄養学Ⅱ sb	応用栄養学 sb		
食品と安全		環境衛生学 SB	食品衛生学Ⅰ SB	食品衛生学Ⅱ SB 食品衛生学実験Ⅰ SB		食品衛生学実験Ⅱ SB 食品添加物概論 SB	食品添加物実験 s		
食品の成分と機能		食品学総論Ⅰ SB	食品学総論Ⅱ Sb 食品学実験Ⅰ SB 食品学各論(動物性食品) SB 食品学各論(植物性食品) SB 食品分析化学 Sb	食品学実験Ⅱ Sb		機器分析学 Sb 機器分析学実験 Sb 食品機能論 Sb			
食品の加工と貯蔵			食品加工貯蔵学Ⅰ SB	食品加工貯蔵学Ⅱ sb 食品加工実習 SB		食品開発論 Sb 食品開発実習 Sb 食品製造機械 Sb 食品包装Ⅰ SB 食品包装Ⅱ Sb 製菓・製パンの科学 SB	製菓・製パン実習 SB		
総合分野				キャリアリサーチ SB		科学英語 Sb 卒業研究 S ゼミナール SB 卒業制作 b インターンシップ sb			
調理の理論と技法	基礎調理実習Ⅰ SB	基礎調理実習Ⅱ SB	応用調理実習 sb	調理学Ⅰ SB 調理学Ⅱ sb 調理学実験 sb			創作メニュー実習 B		
食品の流通と情報			フードシステム論 sb	食品流通技術論 sb		フードスペシャリスト論 sb 食品官能評価・鑑別法 sb	食品流通ビジネス演習 B 品質管理論 sb 食品表示と関連法規 sb		
フードサービスビジネスと経営						マーケティング論 sb フードコーディネーター論 sb 英語コミュニケーションⅠ s(B) 中国語コミュニケーションⅠ s(B)	経営戦略論 sb フードマネジメント論 sb 簿記・会計論 sb フードコーディネーター実習 sb 英語コミュニケーションⅡ sb 中国語コミュニケーションⅡ sb		
取得可能な資格	・家庭料理技能検定		・MOS試験		・フードスペシャリスト ・フードコーディネーター ・HACCP管理者 ・調理師(令和5年度以前の入学者まで)		・食品微生物検査技士 ・官能評価士	・食品衛生管理者(任用資格) ・食品衛生監視員(任用資格) ・フードサイエンティスト	
共通科目	【学部基幹科目】 食生活論 食と環境 食と健康 【共通基礎科目】 化学入門 リテラシー(演習を含む)	【人文科学】 心理学 食文化史 文学 自己表現法	【社会科学】 日本国憲法 社会学 倫理学	【自然科学】 化学 化学実験 有機化学 生物学 統計学	【情報分野】 情報処理演習Ⅰ 情報処理演習Ⅱ	【保健体育分野】 保健体育(体育理論を含む) スポーツ栄養 体育実技 スポーツ・リクリエーション	【外国語分野】 英語Ⅰ 英語Ⅱ 中国語Ⅰ 中国語Ⅱ フランス語Ⅰ フランス語Ⅱ	英語Ⅲ 英語Ⅳ 中国語Ⅲ 中国語Ⅳ フランス語Ⅲ フランス語Ⅳ	

S：サイエンスコース必修科目

s：サイエンスコース選択科目

B：ビジネスコース必修科目 (B)：選択必修科目

b：ビジネスコース選択科目

健康栄養学部 ディプロマ・ポリシー

・健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている

・大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている

・実践して得られた結果を科学的(記録・予測・制御)に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる