

応用生命科学部食品科学科（学則第21条）

授業科目

(1) 教養科目

教 養 科 目（食品科学科）															
分 類	授 業 科 目			履 修 年 次 及 び 単 位 数								単位数計			
				1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		講義	演習	実習・ 実験	卒論
				前	後	前	後	前	後	前	後				
自然科学（選択科目）	数	学	I	2							2				
	数	学	II		2						2				
	基	礎	学	2							2				
	化	学	I	2							2				
	化	学	II		2						2				
	化	学	実 験			2							2		
	物	理	学 I	2							2				
	物	理	学 II		2						2				
	物	理	学 実 験			2							2		
	生	物	学 I	2							2				
生	物	学 II		2						2					
生	物	学 実 験			2							2			
小 計	講 義		10	8							18				
	実習・実験				6								6		

※ 卒業要件：10単位以上、IIを履修する者はIを修得しておくことが望ましい

(選択科目) 人文科学	国	語	表	現	法	2						2			
	国	語	文	学	学		2					2			
	歴	史	学	学	学	2						2			
	哲	学	学	学	学		2					2			
	小 計	講 義				4	2	2				8			

※ 卒業要件：4 単位以上

(選択科目) 社会科学	経	済	学	I	2							2			
	経	済	学	II		2						2			
	法	学	学	学	2							2			
	社	会	学	学			2					2			
	心	理	学	学			2					2			
小 計	講 義				4	2	4					10			

※ 卒業要件：6 単位以上、IIを履修する者はIを修得しておくことが望ましい

教 養 科 目 (食品科学科)														
分 類	授 業 科 目	履 修 年 次 及 び 単 位 数								単位数計				
		1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		講義	演習	実習・ 実験	卒論	
		前	後	前	後	前	後	前	後					
(選健康科学 択科目)	ス ポ ー ツ 実 技	1										1		
	ス ポ ー ツ 野 外 活 動			1								1		
	健 康 科 学		2							2				
	小 計	講 義		2						2				
		実習・実験	1		1							2		

※ 卒業要件：2 単位以上

(選 専門 択 教養 科目)	食 べ 物 の お い し さ		2								2			
	食 べ 物 と 健 康		2								2			
	食 べ 物 の 安 全 性		2								2			
	畜 産 資 源 論				2						2			
	農 産 資 源 論				2						2			
	小 計	講 義	6		4						10			

※ 卒業要件：6 単位以上

計	講 義		24	14	10						48			
	実習・実験		1		7								8	

(2) 外国語科目

外国語科目 (食品科学科)												
分類	授業科目		履修年次及び単位数								単位数計	
			1年次		2年次		3年次		4年次		講義	演習
			前	後	前	後	前	後	前	後		
(必修語)	Basic English (A)		1									1
	Basic English (B)			1								1
	Intermediate English (A)				1							1
	Intermediate English (B)					1						1
	小 計	演 習	1	1	1	1						4

※ 卒業要件：4単位

英語 (選択科目)	Comprehensive English (A)		1									1
	Comprehensive English (B)			1								1
	T O E I C (A)				1							1
	T O E I C (B)					1						1
	Advanced English Reading (A)				1							1
	Advanced English Reading (B)					1						1
	Advanced Comprehensive English (A)				1							1
	Advanced Comprehensive English (B)					1						1
	English Conversation (A)						1					1
	English Conversation (B)							1				1
	Food Science in English (A)						1					1
	Food Science in English (B)							1				1
	小 計	演 習	1	1	3	3	2	2				12

※ 卒業要件：4単位以上、(B)を履修するものは(A)を修得しておくことが望ましい

(第2外国語 選択科目)	独 語 I		1									1
	独 語 II			1								1
	仏 語 I		1									1
	仏 語 II			1								1
	中 国 語 I		1									1
	中 国 語 II			1								1
	小 計	演 習	3	3								6

※ 卒業要件：同一語学科目2単位以上、ⅡはⅠを修得済みの者のみ履修できる

計	演 習	5	5	4	4	2	2				22	
---	-----	---	---	---	---	---	---	--	--	--	----	--

(3) 専門基礎科目

専 門 基 礎 科 目 (食品科学科)															
分 類	授 業 科 目		履 修 年 次 及 び 単 位 数								単位数計				
			1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		講義	演習	実習・ 実験	卒論	
			前	後	前	後	前	後	前	後					
必 修 科 目	食 品 科 学 概 論		2								2				
	食品科学概論実験		1										1		
	生 化 学			2							2				
	分 析 化 学			2							2				
	微 生 物 総 論				2						2				
	分 子 生 物 学 I		2								2				
	ネットワーク入門講座		1									1			
	食品科学基礎実験					1							1		
	小 計	講 義		4	4	2						10			
		演 習		1									1		
実習・実験		1			1							2			

※ 卒業要件：13単位

選 択 科 目	有 機 化 学				2						2			
	分 子 生 物 学 II			2							2			
	生 物 統 計 学					2					2			
	生 物 物 理 化 学				2						2			
	小 計	講 義		2	4	2					8			

※ 卒業要件：4 単位以上

計	講 義		4	6	6	2					18			
	演 習		1									1		
	実習・実験		1			1							2	

(4) 専門科目

専 門 科 目 (食品科学科)														
分 類	授 業 科 目		履 修 年 次 及 び 単 位 数								単位数計			
			1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		講義	演習	実習・ 実験	卒論
			前	後	前	後	前	後	前	後				
コ ア 科 目 (必 修 科 目)	食 品 化 学				2						2			
	食 品 化 学 実 験					1							1	
	畜 産 食 品 化 学					2					2			
	畜産食品化学実験						1						1	
	食 品 衛 生 学						2				2			
	食 品 衛 生 学 実 験							1					1	
	食 品 工 学					2					2			
	食 品 工 学 実 験						1						1	
	応 用 微 生 物 学					2					2			
	農 産 食 品 学						2				2			
	農 産 食 品 学 実 験						1						1	
	遺 伝 子 工 学				2						2			
	食品バイオテクノロジー実験					1							1	
	食 品 機 能 化 学				2						2			
	食品機能化学実験					1							1	
	食 品 安 全 学					2					2			
	食品安全学実験						1						1	
	食 品 科 学 演 習									1		1		
小 計	講 義				6	8	4				18			
	演 習									1		1		
	実習・実験					3	4	1					8	

※ 卒業要件：27単位

専門科目（食品科学科）													
分類	授業科目	履修年次及び単位数								単位数計			
		1年次		2年次		3年次		4年次		講義	演習	実習・実験	卒論
		前	後	前	後	前	後	前	後				
コア科目（選択科目）	食品成分化学	2								2			
	栄養化学			2						2			
	腸内細菌学					2				2			
	食品物性論					2				2			
	発酵食品学					2				2			
	食品生理学					2				2			
	食品電子工学概論			2						2			
	畜産食品機能特性学					2				2			
	畜産食品製造学						2			2			
	畜産食品製造学実習						1					1	
	水産食品学					2				2			
	食品開発論			2						2			
	食品添加物論					2				2			
	調理科学					2				2			
	食文化論		2							2			
	食品経済論				2					2			
	食品企業の戦略と倫理							2		2			
	コンピュータ概論		2							2			
	コンピュータ概論演習			1							1		
	食品セミナーⅠ			1								1	
流通・製造エキスパート科目（選択科目）	食品セミナーⅡ					1							
	特別講義					2				2			
	卒業論文							3	3				6
	品質管理論						2			2			
	工場経営・管理論								2	2			
	食品市場論						2			2			
	熱工学						2			2			
	食品機械工学					2				2			
	工場衛生学						2			2			
	水質公害防止概論					2				2			
小計	食品冷凍学								2	2			
	食品保蔵論							2		2			
	講義	2	4		8	16	16	4	4	54			
	演習			1							1		
	実習・実験			1		1	1					3	
計	卒論							3	3				6

※ 卒業要件：47単位以上

計	講義	2	4	6	16	20	16	4	4	72			
	演習			1					1		2		
	実習・実験			1	3	5	2					11	
	卒論							3	3				6