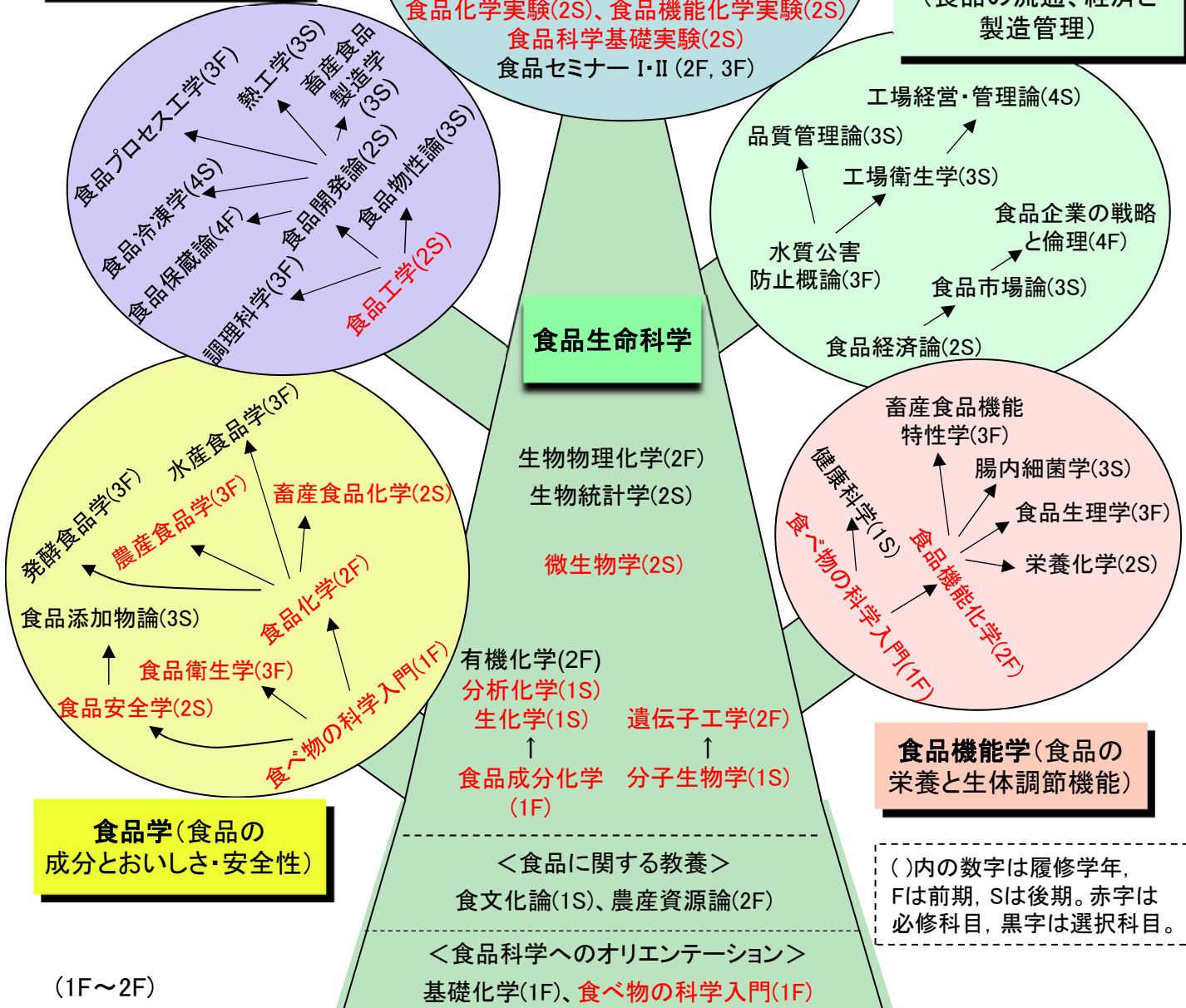


社会で求められる実践力

＜食品科学科＞  
カリキュラム系統図

食品加工貯蔵学  
(食品の加工と貯蔵)

食品経済・経営・管理学  
(食品の流通、経済と製造管理)



( )内の数字は履修学年, Fは前期, Sは後期. 赤字は必修科目, 黒字は選択科目.

<p>＜自然科学＞</p> <p>数学 I・II 化学 I・II 物理学 I・II 生物学 I・II 化学実験、 物理学実験 生物学実験</p>	<p>＜人文科学＞</p> <p>国語表現法 国文学 歴史学 哲学</p> <p>＜社会科学＞</p> <p>経済学 法学 社会学 心理学</p>	<p>＜健康科学＞</p> <p>スポーツ実技 スポーツ野外活動</p> <p>＜情報科学＞</p> <p>ネットワーク入門講座 コンピューター概論 コンピューター概論演習</p>	<p>＜外国語＞ (1~4)</p> <p>Basic English (A)(B), Comprehensive English (A)(B), Intermediate English (A)(B) TOEIC (A)(B), Advanced English Reading (A)(B), Advanced Comprehensive English (A)(B), English Conversation (A)(B), Food Science in English (A)(B) 仏語 I・II、独語 I・II、中国語 I・II</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------