

<食品科学科> カリキュラム系統樹

社会で求められる
実践力

食品経済・経営・管理学
(食品の流通、経済と
製造管理)

食品加工貯蔵学
(食品の加工と貯蔵)

食品科学演習(4S)
特別講義(3F)、卒業論文(4)
畜産食品製造学実習(3S)
農産食品学実験(3F)
食品バイオテクノロジー実験(2S)
食品衛生学実験(3S)、食品工学実験(3F)
畜産食品化学実験(3F)、食品安全学実験(3F)
食品化学実験(2S)、食品機能化学実験(2S)
食品科学基礎実験(2S)
食品セミナーⅠ・Ⅱ(2, 3, 4)

食品生命科学

工場経営・管理論(4S)
品質管理論(3S)
工場衛生学(3S)
食品企業の戦略
と倫理(4F)
水質公害
防止概論(3F)
食品市場論(3S)
食品経済論(2S)

畜産食品機能
特性学(3F)
腸内細菌学(3S)
食品生理学(3F)
栄養化学(2S)
食品機能化学(2F)
健康科学(1S)
食べ物の科学(1F)

食品機能学(食品の
栄養と生体調節機能)

生物物理化学(2F)
生物統計学(2S)
微生物学(2S)

有機化学(2F)
分析化学(1S)
生化学(1S)
食品成分化学(1F)
遺伝子工学(2F)
分子生物学Ⅰ(1S)

<食品に関する教養>

食文化論(1S)、畜産食品機能性学(3F)、農産資源論(2F)

<食品科学へのオリエンテーション>

基礎化学(1F)、食べ物の科学(1F)

食品学(食品の
成分とおいしさ・安全性)

発酵食品学(3F)
農産食品学(3F)
畜産食品学(3F)
畜産食品化学(2S)
食品化学(2F)
食品添加物論(3S)
食品衛生学(3F)
食品安全学(2S)
食べ物の科学(1F)

食品プロセス工学(3F)
熱工学(3S)
畜産食品
製造学
(3S)
食品開発論(2S)
食品物性論(3S)
調理科学(3F)
食品工学(2S)

(1F~2F)

<自然科学>

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

<人文科学>

国語表現法
国文学
歴史学
哲学

<社会科学>

経済学
法学
社会学
心理学

<健康科学>

スポーツ実技
スポーツ野外活動

<情報科学>

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

<外国語> (1~4)

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