

カリキュラム（一部抜粋）

1年次

食品科学の基礎と
教養科目を学びます。

必修科目			
専門科目		外国語科目	
食べ物の科学入門 生化学 分析化学	分子生物学 ネットワーク入門講座	Basic English (A・B)	
選択科目			
専門科目	外国語科目	教養科目	
基礎化学 食品成分化学 食文化論 コンピュータ概論 食品科学基礎研究Ⅰ	Comprehensive English (A・B) 独語Ⅰ・Ⅱ 仏語Ⅰ・Ⅱ 中国語Ⅰ・Ⅱ	数学Ⅰ・Ⅱ 化学Ⅰ・Ⅱ 物理学Ⅰ・Ⅱ 生物学Ⅰ・Ⅱ 国語表現法 国文学 歴史学 経済学	法学 スポーツ実技 健康科学

2年次

食品科学のベースをつくり
研究室を選択します。

必修科目			
専門科目			
食品科学基礎実験 食品化学 食品化学実験	畜産食品化学 食品工学 微生物学	遺伝子工学 食品バイオテクノロジー実験 食品機能化学	食品機能化学実験 食品安全学
選択科目			
専門科目		外国語科目	
農産資源論 有機化学 生物統計学 生物物理化学 栄養化学	食品開発論 食品経済論 コンピュータ概論演習 食品セミナーⅠ 食品科学基礎研究Ⅱ・Ⅲ	TOEIC (A・B) Advanced English Reading (A・B) Advanced Comprehensive English (A・B)	

3年次

実習で食品づくりを味わい、
特別講義で就職活動の準備。

必修科目			
専門科目			
畜産食品化学実験 食品衛生学	食品衛生学実験 食品工学実験	農産食品学 農産食品学実験	食品安全学実験
選択科目			
専門科目		外国語科目	
腸内細菌学 食品物性論 発酵食品学 食品生理学 畜産食品機能特性学 畜産食品製造学 畜産食品製造学実習 水産食品学 食品添加物論	調理科学 食品セミナーⅡ 特別講義 品質管理論 食品市場論 熱工学 食品プロセス工学 工場衛生学 水質公害防止概論	English Conversation(A・B)	

教養科目

食品科学基礎研究Ⅰ～Ⅲ：早期ゼミ制度科目
食品セミナーⅠ：海外実習またはインターンシッププログラムに参加する科目
食品セミナーⅡ：北海道実習

4年次

食品科学の実験・実習を重ね
卒業論文を作成します。

必修科目	
専門科目	
食品科学演習	
選択科目	
専門科目	
食品企業の戦略と倫理 卒業論文	工場経営・管理論 食品冷凍学

Webシラバスは
こちらから

