

食品科学科カリキュラムマップ

◎…必修科目

教養科目

◎ 人文・社会科学

国語表現法 哲学 社会学
国文学 経済学 心理学
歴史学 法学

◎ 自然科学

数学Ⅰ・Ⅱ 物理Ⅰ・Ⅱ・実験
化学Ⅰ・Ⅱ・実験 生物Ⅰ・Ⅱ・実験

◎ 健康科学

スポーツ実技
スポーツ野外活動
健康科学

外国語

- ◎ 基礎英語
- ◎ 第二外国語

- ◎ 応用英語

専門基礎科目

- ◎ 微生物学
- ◎ 分子生物学
- ◎ 分析化学
- ◎ 生化学
- ◎ ネットワーク入門講座
- 基礎化学
- 生物物理化学
- 有機化学
- 熱工学
- コンピューター概論 (講義・実験)

安全衛生

- ◎ 食品衛生学 (講義・実験)
- ◎ 食品安全学 (講義・実験)
- 品質管理論
- 水質公害防止概論
- HACCPシステム論
- 食品冷凍学

- ◎ 遺伝子工学
- 栄養化学
- 食品添加物論

研究開発

- ◎ 農産食品学 (講義・実験)
- ◎ 食品バイオテクノロジー実験
- 畜産食品機能特性学

- 水産食品学
- 食品生理学
- 食品開発論

産業創出

- ◎ 食品工学 (講義・実験)
- ◎ 畜産食品化学 (講義・実験)
- 食品経済論
- 食品物性論
- 食品市場論
- 調理科学
- 畜産食品製造学 (講義・実験)

- ◎ 食品機能化学 (講義・実験)
- 食文化論
- 農産資源論

企業・実務家教員による実践科目

- 特別講義
- 食品企業の戦略と倫理
- 工場経営・管理論
- 食品セミナーⅠ
- 食品セミナーⅡ

研究関連科目

◎ 食品科学演習

食品科学基礎研究
(早期ゼミ)

卒業研究入門

卒業研究