

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。

2年次

食品科学のベースをつくり
研究室を選択します。

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。

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。

Web シラバスは
こちらから



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

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

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

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	工場経営・管理論
卒業研究Ⅰ・Ⅱ	食品冷凍学
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：国内食品工場などを視察する実習	