

食品科学科カリキュラムマップ

○…必修科目

基盤教育科目

○人文社会科学科目

国語表現法 哲学 社会学
国文学 経済学 心理学
歴史学 法学

○自然科学科目

数学Ⅰ・Ⅱ 物理Ⅰ・Ⅱ・実験
化学Ⅰ・Ⅱ・実験 生物Ⅰ・Ⅱ・実験

○総合科学科目

スポーツ実技
スポーツ野外活動
健康科学
全学セミナー
情報リテラシー入門

○外国語科目

○基礎英語
○第二外国語
中国語
韓国語
独語

専門基礎科目

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

○応用英語

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

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

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

水産食品学
食品生理学
食品開発論

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