

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

食べ物の科学 入門	情報リテラシー入門
生化学	Basic English (A)
分析化学	Basic English (B)
分子生物学	第二外国語
ネットワーク入門講座	(中国語Ⅰ・Ⅱ、独語Ⅰ・Ⅱ、韓国語Ⅰ・Ⅱから選択)

選択科目

専門科目	基盤教育科目	
基礎化学	数学Ⅰ・Ⅱ	経済学
食文化論	化学Ⅰ・Ⅱ	法学
コンピュータ概論	物理学Ⅰ・Ⅱ	スポーツ実技
食品科学基礎研究Ⅰ 全学セミナー	生物学Ⅰ・Ⅱ	健康科学
	国語表現法	心理学
	国文学	Comprehensive English (A)
	歴史学	Comprehensive English (B)

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

食品データサイエンス	食品工学	食品機能化学実験
食品科学基礎実験	微生物学	食品安全学
食品化学	遺伝子工学	Intermediate English (A)
食品化学実験	食品バイオテクノロジー実験	Intermediate English (B)
畜産食品化学	食品機能化学	

選択科目

専門科目	基盤教育科目	
農産資源論	化学実験	哲学
有機化学	物理学実験	社会学
生物物理化学	生物学実験	TOEIC (A)
栄養化学	スポーツ野外活動	TOEIC (B)
食品開発論	Advanced English Reading (A)	
食品経済論	Advanced English Reading (B)	
コンピュータ概論演習	Advanced Comprehensive English (A)	
食品セミナーⅠ	Advanced Comprehensive English (B)	
食品科学基礎研究Ⅱ・Ⅲ		

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

畜産食品化学実験	食品工学実験	食品安全学実験
食品衛生学	農産食品学	
食品衛生学実験	農産食品学実験	

選択科目

腸内細菌学	食品添加物論	食品プロセス工学
食品物性論	調理科学	HACCPシステム論
発酵食品学	食品セミナーⅡ	水質公害防止概論
食品生理学	特別講義	卒業研究入門Ⅰ・Ⅱ
畜産食品製造学	品質管理論	English Conversation (A)
畜産食品製造学実習	食品市場論	English Conversation (B)
水産食品学	熱工学	

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

食品科学演習

選択科目

食品企業の戦略と倫理 卒業研究Ⅰ・Ⅱ	工場経営・管理論 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

Webシラバスは
こちらから

