

別表4 応用生命科学部食品科学科 (学則第19条)

授業科目

(1) 教養科目

教 養 科 目 (食品科学科)															
分 類	授 業 科 目			履 修 年 次 及 び 単 位 数								単位数計			
				1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		講義	演習	実習・ 実験	卒論
				前	後	前	後	前	後	前	後				
自然科学 (選択科目)	数	学	I	2							2				
	数	学	II		2						2				
	化	学	I	2							2				
	化	学	II		2						2				
	化	学 実	験			2								2	
	物 理	学	I	2							2				
	物 理	学	II		2						2				
	物 理	学 実	験			2								2	
	生 物	学	I	2							2				
	生 物	学	II		2						2				
	生 物	学 実	験			2								2	
小 計	講 義			8	8						16				
	実習・実験					6								6	

※ 卒業要件：10単位以上、IIを履修する者はIを修得しておくことが望ましい

人文社会科学 (選択科目)	国語	表現	法学	2	2	2						2			
	国史	文学	文学	2								2			
	歴史	経済	文学	2	2	2						2			
	哲学	社会	文学									2			
	心理	学	学		2	2						2			
	小計	講義		6	4	6									

※ 卒業要件：10単位以上

(健康科学 選択科目)	スポーツ実技		1										1	
	スポーツ野外活動				1								1	
	健康科学			2							2			
	小計	講義		2							2			
実習・実験		1		1									2	

※ 卒業要件：2単位以上

計	講 義			14	14	6						34			
	実習・実験			1		7								8	

(2) 外国語科目

外国語科目（食品科学科）												
分類	授業科目		履修年次及び単位数								単位数計	
			1年次		2年次		3年次		4年次		講義	演習
			前	後	前	後	前	後	前	後		
(必修語)	Basic English (A)		1									1
	Basic English (B)			1								1
	Intermediate English (A)				1							1
	Intermediate English (B)					1						1
	小 計	演 習	1	1	1	1						4

※ 卒業要件：4単位

英語 (選択科目)	Comprehensive English (A)		1									1
	Comprehensive English (B)			1								1
	T O E I C (A)				1							1
	T O E I C (B)					1						1
	Advanced English Reading (A)				1							1
	Advanced English Reading (B)					1						1
	Advanced Comprehensive English (A)				1							1
	Advanced Comprehensive English (B)					1						1
	English Conversation (A)						1					1
	English Conversation (B)							1				1
	Food Science in English (A)						1					1
	Food Science in English (B)							1				1
	小 計	演 習	1	1	3	3	2	2				12

※ 卒業要件：4単位以上、(B)を履修するものは(A)を修得しておくことが望ましい

(第2外国語 選択科目)	独 語 I		1									1
	独 語 II			1								1
	仏 語 I		1									1
	仏 語 II			1								1
	中 国 語 I		1									1
	中 国 語 II			1								1
	小 計	演 習	3	3								6

※ 卒業要件：同一語学科目2単位以上、ⅡはⅠを修得済みの者のみ履修できる

計	演 習	5	5	4	4	2	2				22	
---	-----	---	---	---	---	---	---	--	--	--	----	--

(3) 専門科目

専 門 科 目 (食品科学科)														
分 類	授 業 科 目	履 修 年 次 及 び 単 位 数								単位数計				
		1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		講義	演習	実習・ 実験	卒論	
		前	後	前	後	前	後	前	後					
必 修 科 目	食べ物の科学 入門	2								2				
	生 化 学		2							2				
	分 析 化 学			2						2				
	分 子 生 物 学		2							2				
	ネットワーク入門講座	1									1			
	食品科学基礎実験				1							1		
	食 品 化 学			2						2				
	食 品 化 学 実 験				1							1		
	畜 産 食 品 化 学				2					2				
	畜産食品化学実験					1						1		
	食 品 衛 生 学					2				2				
	食品衛生学実験						1					1		
	食 品 工 学				2					2				
	食 品 工 学 実 験					1						1		
	微 生 物 学				2					2				
	農 産 食 品 学					2				2				
	農産食品学実験					1						1		
	遺 伝 子 工 学			2						2				
	食品バイオテクノロジー実験				1							1		
	食 品 機 能 化 学			2						2				
	食品機能化学実験				1							1		
	食 品 安 全 学				2					2				
	食品安全学実験					1						1		
	食 品 科 学 演 習								1		1			
小 計	講 義		4	8	8	4				26				
	演 習	3							1		2			
	実習・実験				4	4	1					9		

※ 卒業要件：37単位

専門科目（食品科学科）													
分類	授業科目	履修年次及び単位数								単位数計			
		1年次		2年次		3年次		4年次		講義	演習	実習 実験	卒論
		前	後	前	後	前	後	前	後				
選択科目	基礎化学	2								2			
	農産資源論			2						2			
	機械化学			2						2			
	生物統計学				2					2			
	生物物理化学			2						2			
	食品成分化学		2							2			
	栄養化学				2					2			
	腸内細菌学						2			2			
	食品物性論						2			2			
	発酵食品学						2			2			
	食品生理学						2			2			
	畜産食品機能特性学						2			2			
	畜産食品製造学							2		2			
	畜産食品製造学実習							1				1	
	水産食品学						2			2			
	食品開発論				2					2			
	食品添加物論						2			2			
	調理科学						2			2			
	食文化論		2							2			
	食品経済論				2					2			
	食品企業の戦略と倫理								2	2			
	コンピュータ概論		2							2			
	コンピュータ概論演習				1						1		
	食品セミナーⅠ				1							1	
	食品セミナーⅡ						1					1	
	特別講義						2			2			
	卒業論文								3	3			6
	品質管理論						2			2			
	工場経営・管理論								2	2			
	食品市場論						2			2			
	熱工学						2			2			
	食品プロセス工学						2			2			
	工場衛生学						2			2			
	水質公害防止概論						2			2			
	食品冷凍学								2	2			
	食品保藏論								2	2			
	計	講義	2	6	6	8	14	18	4	4	62		
		演習			1						1		
		実習・実験			1		1	1				3	
		卒論							3	3			6

※ 卒業要件：55単位以上