

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				1							1		
	物 理 学 I		2								2				
	物 理 学 II			2							2				
	物 理 学 実 験					1							1		
	生 物 学 I		2								2				
	生 物 学 II			2							2				
生 物 学 実 験				1								1			
小 計	講 義			8	8						16				
	実習・実験					3							3		

※ 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)	必修	情報リテラシー入門		2							2			
	選択科目	国 語 表 現 法	2	2							2			
		国 文 学		2							2			
		歴 史 学	2			2					2			
		哲 経 学			2						2			
		法 学	2								2			
		社 会 学			2						2			
		心 理 学			2						2			
		全 学 セ ミ ナ ー	1								1			
		小 計	講 義			7	8	4				19		

※ 卒業要件：必修科目2単位、選択科目8単位以上

(選択科目) 健康科学	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			15	18	6					37		
	実習・実験			1		4						5	

(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	実習・実験	卒論
			前	後	前	後	前	後	前	後				
(必修科目) 英語	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		
小計	演習	1	1	3	3	1	1				10			

※ 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

(選択科目) 第2外国語	独 語 I		1									1		
	独 語 II			1								1		
	中 国 語 I		1									1		
	中 国 語 II			1								1		
	韓 国 語 I		1									1		
	韓 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	1	1				20		
---	----	---	---	---	---	---	---	--	--	--	----	--	--

(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		
	食品データサイエンス			2						2			
	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		6	6	10	4				26			
	演 習	3						1		4			
	実習・実験			4	4	1					9		

※ 卒業要件：39単位以上

		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			
	有機物化学			2						2			
	生物物理化学			2						2			
	栄養化学			2						2			
	腸内細菌学						2			2			
	食品微生物学						2			2			
	食品生化学						2			2			
	食品製造学						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			
	調理化学						2			2			
	食文化論		2							2			
	食品経済論					2				2			
	食品企業論									2			
	戦略と倫理									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Ⅰ						2			2			
	卒業研究入門Ⅰ						1						1
	卒業研究入門Ⅱ							1					1
	卒業研究Ⅰ								2				2
	卒業研究Ⅱ									2			2
	品質管理論							2		2			
	工場経営・管理論								2	2			
	食品工場論							2		2			
	食熱工学							2		2			
食品プロセス工学							2		2				
HACCPシステム論								2	2				
水質公害防止概論							2		2				
食品冷凍学									2				
食品科学基礎研究Ⅰ		1									1		
食品科学基礎研究Ⅱ				1							1		
食品科学基礎研究Ⅲ					1						1		
計	講義	2	4	8	4	14	16	2	4	54			
	演習		1	2	1						4		
	実習・実験			1		1	1					3	
	卒論					1	1	2	2				6

※ 卒業要件：53単位以上