食品学科教育課程

（令和７年度以降入学者に適用）

学則第26条及び39条に基づいて開講される授業科目とその単位数、必修科目・選択科目の別、開講時期（年次・学期）、卒業要件、資格免許取得必須科目は次の通りである。

(1) 共通科目

教育内容		科目名	選必区分	授業形態			単位数			開講時期								卒業要件	食品衛生監視員必修科目	食品衛生管理士2級必修科目	食品検査技術管理者必修科目	シフトスケジュール必修科目	エフエムラジオ必修科目	フードコーディネーター必修科目
				講義	演習	実験実習実技	必修	選必	選択	1年 前期	1年 後期	2年 前期	2年 後期	3年 前期	3年 後期	4年 前期	4年 後期							
共通科目	学部基幹科目	食生活論		○			2			2								共通科目 専門科目 必修15単位及び外国語分野選択必修2単位を含めて40単位以上 必修41単位、専門分野選択必修＊Ⓐ群4単位、Ⓑ群6単位、Ⓒ群5単位を含めて72単位以上 合計124単位以上						
		食と環境		○			2			2														
		食と健康		○			2			2														2
	共通基礎科目	科学の基礎		○					2	2														
		リテラシー（演習を含む）		○			1			1														
	教養分野 人文科学	心理学		○					2						2									
		食文化概論		○					2		2													2
		文学		○					2						2									
		自己表現法		○					2	2														
	教養分野 社会科学	日本国憲法		○					2	2														
		経済学		○					2		2													
		社会学		○					2					2										
		倫理学		○					2		2													
	教養分野 自然科学	化学		○			2			2									2		2			
		化学実験				○	1				1								1		1		1	
		有機化学		○			2			2									2		2			
		生物学		○					2	2														
		統計学		○					2			2												
	情報分野	情報処理演習Ⅰ			○				2	2														
		情報処理演習Ⅱ			○				2			2												
	保健体育分野	保健体育（体育理論を含む）		○					2		2													
		スポーツ生理学		○					2					2										
		スポーツ栄養学		○					2						2									
		体育実技				○	1			1														
		スポーツ・リクリエーション				○			1	1														
	外国語分野	英語Ⅰ			○		1			1														
		英語Ⅱ			○		1				1													
		英会話Ⅰ			○				1			1												
		英会話Ⅱ			○				1				1											
		※フランス語Ⅰ			○			1		1														
		※フランス語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													
	社会貢献分野	地域連携プロジェクト				○			2							2								
共通科目小計		単位数					15	2	37	27	13	5	1	4	6	2	0		5	0	5	0	1	4

※「フランス語Ⅰ・フランス語Ⅱ」「中国語Ⅰ・中国語Ⅱ」「韓国語Ⅰ・韓国語Ⅱ」のいずれかを履修すること

R7 F

(2) 専門科目①

教育内容			科目名	選必区分	授業形態 講義	演習	実験実習実技	単位数 必修	選必	選択	開講時期 1年 前期	1年 後期	2年 前期	2年 後期	3年 前期	3年 後期	4年 前期	4年 後期	卒業要件	食品衛生管理者・監視員必修科目	2級食品検査技士必修科目	HACCP管理者必修科目	フードリスクマネジメント必修科目	フードコーディネーター必修科目
専門科目	専門基礎分野		生化学Ⅰ		○			2				2							共通科目 必修15単位及び外国語分野選択必修2単位を含めて40単位以上 専門科目 必修41単位、専門分野選択必修＊Ⓐ群4単位、Ⓑ群6単位、Ⓒ群5単位を含めて72単位以上 合計124単位以上	2		2			
			生化学Ⅱ		○					2			2											
			生化学実験	Ⓐ			○		2				2											
			微生物学概論		○			2				2								2	2	2		2	
			微生物学実験				○	2					2							2	2	2		2	
			人体の構造と機能		○					2					2					2					
	専門分野	栄養と健康	栄養学		○			2					2							2		2	2		2
			応用栄養学		○					2					2										
		食品の安全性	環境衛生学		○			2				2								2		2			
			食品衛生学Ⅰ		○			2					2							2	2	2	2	2	2
			食品衛生学Ⅱ		○					2				2											
			食品衛生学実験				○	2						2						2	2	2	2	2	
			食品添加物概論		○					2					2					2					
			食品添加物実験	Ⓑ			○		2							2									
			品質管理論		○					2						2									
		食品の成分と機能	食品学総論		○			2					2							2		2	2	2	
			食品学実験Ⅰ				○	2					2							2		2	2	2	
			食品学実験Ⅱ	Ⓐ			○		2					2											
			食品学各論（植物性食品）		○			2					2							2			2	2	2
			食品学各論（動物性食品）		○			2						2						2			2	2	2
			食品分析化学		○					2			2							2					
			機器分析学		○					2				2						2					
			機器分析学実験	Ⓑ			○		2						2					2					
			食品機能論		○					2						2									
		食品の加工と貯蔵	発酵食品と食品バイオテクノロジー		○					2				2											
			発酵食品と食品バイオテクノロジー実験	Ⓑ			○		2						2										
			食品加工貯蔵学		○			2						2						2		2		2	
			食品加工実習				○	2							2					2		2		2	
			食品加工ものづくり学		○					2					2										
			食品開発論		○					2						2									
			食品開発実習	Ⓒ			○		2								2								
			食品流通技術論		○					2				2											
			食品包装		○					2						2									
			製菓・製パンの科学		○			2							2										
			製菓・製パン実習	Ⓑ			○		2							2									

R7
F

(2) 専門科目②

教育内容			科目名	選必区分	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験実習実技	単位数 必修	単位数 選必	単位数 選択	開講時期 1年 前期	1年 後期	2年 前期	2年 後期	3年 前期	3年 後期	4年 前期	4年 後期	卒業要件	食品衛生監視員必修科目	食品衛生管理者必修科目	2級食品添加物検定士必修科目	HACCP管理士必修科目	フードシャリスト必修科目	フードコーディネーター必修科目
専門科目	専門分野	調理の理論と技法	基礎調理実習Ⅰ				○	1			1								共通科目 専門科目 必修15単位及び外国語分野選択必修2単位を含めて40単位以上 専門分野選択必修＊Ⓐ群4単位、Ⓑ群6単位、Ⓒ群5単位を含めて72単位以上 合計124単位以上				1	1		1
			基礎調理実習Ⅱ				○	1				1											1	1	1	1
			応用調理実習	Ⓐ			○		2				2													
			調理学Ⅰ		○			2				2												2		2
			調理学Ⅱ		○					2			2													
			調理学実験	Ⓐ			○		2					2												
			創作メニュー実習	Ⓒ			○		2								2									
		フードビジネスとコーディネート	フードシステム論		○			2				2											2	2		2
			マーケティング論		○					2			2													
			フードコーディネート論		○					2				2										2		2
			フードコーディネート実習	Ⓑ			○		2							2										2
			フードマネジメント		○					2					2											
			商品・店舗プランニング		○					2						2										2
		食のコミュニケーションと評価	食と情報メディア		○					2		2														2
			食品官能評価		○					2					2									2		
			食嗜好演習	Ⓒ		○			1								1									
			フードサービス実習	Ⓑ			○		2						2											
			食とコミュニケーションデザイン		○					2						2										
			食品表示		○					2						2										
		総合分野	フレッシャーズセミナー（食の世界入門）			○		1			1													1		
			キャリアリサーチ		○			2						2												
			インターンシップ		○					2					2											
			フードスペシャリスト論		○					2					2									2		2
			科学論文講読	Ⓒ	○				2							2										
			卒業研究	Ⓒ			○		4								4									
			ゼミナール			○		2									2									
			食品学科総合実習				○	2									2									
専門科目小計								41	31	50	2	13	24	22	26	22	13	0		36	8	26	27	21	24
合計単位数								56	33	87	29	26	29	23	30	28	15	0		41	8	31	27	22	28

専門分野　選択必修区分

Ⓐ群：「生化学実験」「応用調理実習」「食品学実験Ⅱ」「調理学実験」から４単位以上

Ⓑ群：「機器分析学実験」「発酵食品と食品バイオテクノロジー実験」「フードコーディネート実習」「フードサービス実習」「食品添加物実験」「製菓・製パン実習」から６単位以上

Ⓒ群：「卒業研究」「科学論文講読」「食品開発実習」「創作メニュー実習」「食嗜好演習」から５単位以上
Ⓒ群の単位は、４年次に履修登録したⒶ群またはⒷ群の科目の修得単位をもって充てることができる

R7 F