

食品学科 科目別ナンバー表

共通科目

教育内容	記号 No.	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			No.	
				講義	演習	実験 実習 実技		
学部 基幹 科目	CK	1	食生活論	2			CK101	
		1	食と環境	2			CK102	
		1	食と健康	2			CK103	
		小計			6	0	0	
共通 基礎 科目	CF	1	化学入門	2			CF101	
		1	リテラシー(演習を含む)	1			CF102	
		小計			3	0	0	
教養 分野	人文 科学	CC	2	心理学	2			CC201
			2	食文化史	2			CC202
			6	文学	2			CC601
			1	自己表現法	2			CC101
			小計			8	0	0
	社会 科学	CS	1	日本国憲法	2			CS101
			2	経済学	2			CS201
			1	社会学	2			CS102
			2	倫理学	2			CS202
			小計			8	0	0
	自然 科学	CN	1	化学	2			CN101
			2	化学実験			1	CN201
			2	有機化学	2			CN202
			1	生物学	2			CN102
			3	統計学	2			CN301
小計			8	0	1			
情報 分野	CI	1・2	情報処理演習Ⅰ		2		CI101	
		3・4	情報処理演習Ⅱ		2		CI301	
		小計			0	4	0	
保健 体育 分野	CH	2	保健体育(体育理論を含む)	2			CH201	
		6	スポーツ栄養	2			CH601	
		1	体育実技			1	CH102	
		1~8	スポーツ・リクリエーション	1			CH103	
		小計			5	0	1	
外国 語 分野	CL	1	英語Ⅰ		1		CL101	
		2	英語Ⅱ		1		CL201	
		3	英語Ⅲ		1		CL321	
		4	英語Ⅳ		1		CL421	
		1	※フランス語Ⅰ		1		CL102	
		2	※フランス語Ⅱ		1		CL202	
		3	フランス語Ⅲ		1		CL301	
		4	フランス語Ⅳ		1		CL401	
		1	※中国語Ⅰ		1		CL103	
		2	※中国語Ⅱ		1		CL203	
		3	中国語Ⅲ		1		CL302	
		4	中国語Ⅳ		1		CL402	
		小計			0	12	0	
		共通科目小計				38	16	2

履修学期	
1年前期	1
1年後期	2
2年前期	3
2年後期	4
3年前期	5
3年後期	6
4年前期	7
4年後期	8

※「フランス語Ⅰ・フランス語Ⅱ」または「中国語Ⅰ・中国語Ⅱ」のどちらかを履修すること

C 共通 Common

CK 基幹 Key Subjects

CC 人文 Cultural Science

CS 社会 Social Science

CF 基礎 Fundamentals

CN 自然 Natural Science

CI 情報 Information

CH 保健 Health

CL 外国 Language

食品学科 科目別ナンバー表

<フードサイエンスコース> 専門科目①

教育内容	記号	履修学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
				講義	演習	実験 又は 実習		
専門基礎分野	FF	2	生化学Ⅰ	2			FF211	
		3	生化学Ⅱ	2			FF311	
		3	生化学実験			1	FF312	
		3	微生物学概論	2			FF321	
		4	微生物学実験			1	FF421	
		5	人体の構造と機能	2			FF531	
	小計				8	0	2	
	食品の成分と機能	FI	2	食品学総論Ⅰ	2			FI211
			3	食品学総論Ⅱ	2			FI311
			3	食品学実験Ⅰ			1	FI312
			4	食品学実験Ⅱ			1	FI411
			3	食品学各論(動物性食品)	2			FI321
			4	食品学各論(植物性食品)	2			FI421
			3	食品分析化学	2			FI331
			4	機器分析学	2			FI441
5			機器分析学実験			1	FI541	
5			食品機能論	2			FI551	
小計				14	0	3		
栄養と健康		FN	4	栄養学Ⅰ	2			FN411
			5	栄養学Ⅱ	2			FN511
			6	応用栄養学	2			FN611
小計				6	0	0		
食品と安全	FS	2	環境衛生学	2			FS211	
		3	食品衛生学Ⅰ	2			FS311	
		4	食品衛生学Ⅱ	2			FS411	
		4	食品衛生学実験Ⅰ			1	FS412	
		5	食品衛生学実験Ⅱ			1	FS511	
		5	食品添加物概論	2			FS521	
		6	食品添加物実験			1	FS621	
		小計				8	0	3
食品の加工と貯蔵	FP	3	食品加工貯蔵学Ⅰ	2			FP311	
		4	食品加工貯蔵学Ⅱ	2			FP411	
		4	食品加工実習			1	FP412	
		5	食品開発論	2			FP511	
		6	食品開発実習			1	FP611	
		5	食品製造機械	2			FP521	
		5	食品包装Ⅰ	2			FP531	
		6	食品包装Ⅱ	2			FP631	
		6	製菓・製パンの科学	2			FP641	
		7	製菓・製パン実習			1	FP741	
小計				14	0	3		

FF	専門基礎分野	Food, Fundamentals
FI	食品の成分と機能	Food, Ingredients
FN	栄養と健康	Food, Nutrition
FS	食品と安全	Food, Safety
FP	食品の加工と貯蔵	Food, Processing

食品学科 科目別ナンバー表

＜フードサイエンスコース＞ 専門科目②

教育内容	記号	履修学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング		
				講義	演習	実験 又は 実習			
専門科目	食品とバイオテクノロジー	FT	4	応用微生物学	2			FT411	
			5	応用微生物学実験			1	FT511	
			5	バイオテクノロジー	2				FT521
			6	バイオテクノロジー実験			1		FT621
			小計			4	0	2	
	調理の理論と技法	FC	1	基礎調理実習Ⅰ			1	FC111	
			2	基礎調理実習Ⅱ			1	FC211	
			3	応用調理実習			1	FC311	
			2	調理学Ⅰ	2				FC212
			3	調理学Ⅱ	2				FC312
			3	調理学実験			1		FC313
	小計			4	0	4			
	食品の流通と情報	FD	3	フードシステム論	2			FD311	
			4	食品流通技術論	2			FD411	
			5	フードスペシャリスト論	2			FD511	
			5	食品官能評価・鑑別法	2			FD521	
			6	品質管理論	2			FD631	
			6	食品表示と関連法規	2			FD641	
			小計			12	0	0	
	フードサービスビジネスと経営	FB	5	マーケティング論	2			FB511	
6			経営戦略論	2			FB611		
7			フードマネジメント論	2			FB711		
7			簿記・会計論	2			FB721		
5			フードコーディネーター論	2			FB531		
6			フードコーディネーター実習			1	FB631		
5			中国語コミュニケーションⅠ		1		FB541		
6			中国語コミュニケーションⅡ		1		FB641		
5			英語コミュニケーションⅠ		1		FB551		
6			英語コミュニケーションⅡ		1		FB651		
小計			10	4	1				
総合分野	FM	6	科学英語(文献講読)		1		FM611		
		5~8	ゼミナール		2		FM521		
		5~8	卒業研究			4	FM531		
		3・4	キャリアリサーチ	2			FM341		
		5・6	インターンシップ	2			FM541		
		小計			4	3	4		
専門科目小計				84	7	22			

FT 食品とバイオテクノロジー

FC 調理の理論と技法

FD 食品の流通と情報

FB フードサービスビジネスと経営

FM 総合分野

Food, bio**T**echnology

Food, **C**ooking

Food, **D**istribution

Food, **B**usiness

Food, **M**ultidiscipline

食品学科 科目別ナンバー表

<フードビジネスコース> 専門科目①

教育内容		記号	履修学期	科目名	単位数			ナンバリング		
					講義	演習	実験 又は 実習			
専門科目	専門基礎分野	FF	2	生化学Ⅰ	2			FF211		
			3	生化学Ⅱ	2			FF311		
			3	生化学実験			1		FF312	
			3	微生物学概論	2				FF321	
			4	微生物学実験			1		FF421	
			5	人体の構造と機能	2				FF531	
	小計					8	0	2		
	専門分野	食品の成分と機能	FI	2	食品学総論Ⅰ	2			FI211	
				3	食品学総論Ⅱ	2			FI311	
				3	食品学実験Ⅰ			1		FI312
				4	食品学実験Ⅱ			1		FI411
				3	食品学各論(動物性食品)	2				FI321
				4	食品学各論(植物性食品)	2				FI421
				3	食品分析化学	2				FI331
				4	機器分析学	2				FI441
				5	機器分析学実験			1		FI541
				5	食品機能論	2				FI551
		小計					14	0	3	
		栄養と健康	FN	4	栄養学Ⅰ	2			FN411	
				5	栄養学Ⅱ	2			FN511	
6				応用栄養学	2			FN611		
小計					6	0	0			
食品と安全	FS	2	環境衛生学	2			FS211			
		3	食品衛生学Ⅰ	2			FS311			
		4	食品衛生学Ⅱ	2			FS411			
		4	食品衛生学実験Ⅰ			1		FS412		
		5	食品衛生学実験Ⅱ			1		FS511		
		5	食品添加物概論	2				FS521		
小計					8	0	2			
食品の加工と貯蔵	FP	3	食品加工貯蔵学Ⅰ	2			FP311			
		4	食品加工貯蔵学Ⅱ	2			FP411			
		4	食品加工実習			1		FP412		
		5	食品開発論	2				FP511		
		6	食品開発実習			1		FP611		
		5	食品製造機械	2				FP521		
		5	食品包装Ⅰ	2				FP531		
		6	食品包装Ⅱ	2				FP631		
		6	製菓・製パンの科学	2				FP641		
		7	製菓・製パン実習			1		FP741		
小計					14	0	3			

FF	専門基礎分野	Food, Fundamentals
FI	食品の成分と機能	Food, Ingredients
FN	栄養と健康	Food, Nutrition
FS	食品と安全	Food, Safety
FP	食品の加工と貯蔵	Food, Processing

食品学科 科目別ナンバー表

<フードビジネスコース> 専門科目②

教育内容	記号	履修学期	科目名	単位数			ナンバリング		
				講義	演習	実験 又は 実習			
専門科目	食品とバイオテクノロジー	FT	4	応用微生物学	2			FT411	
			5	応用微生物学実験			1	FT511	
			5	バイオテクノロジー	2				FT521
			6	バイオテクノロジー実験			1		FT621
			小計			4	0	2	
	調理の理論と技法	FC	1	基礎調理実習Ⅰ			1	FC111	
			2	基礎調理実習Ⅱ			1	FC211	
			3	応用調理実習			1	FC311	
			7	創作メニュー実習			1	FC711	
			2	調理学Ⅰ	2				FC212
			3	調理学Ⅱ	2				FC312
			3	調理学実験			1		FC313
	小計			4	0	5			
	食品の流通と情報	FD	3	フードシステム論	2			FD311	
			4	食品流通技術論	2			FD411	
			5	フードスペシャリスト論	2			FD511	
			5	食品官能評価・鑑別法	2			FD521	
			6	食品流通ビジネス演習		1		FD621	
			6	品質管理論	2			FD631	
			6	食品表示と関連法規	2			FD641	
			小計			12	1	0	
	フードサービスビジネスと経営	FB	5	マーケティング論	2			FB511	
			6	経営戦略論	2			FB611	
			7	フードマネジメント論	2			FB711	
			7	簿記・会計論	2			FB721	
			5	フードコーディネーター論	2			FB531	
			6	フードコーディネーター実習			1	FB631	
5			中国語コミュニケーションⅠ		1		FB541		
6			中国語コミュニケーションⅡ		1		FB641		
5			英語コミュニケーションⅠ		1		FB551		
6			英語コミュニケーションⅡ		1		FB651		
小計			10	4	1				
総合分野	FM	6	科学英語(文献講読)		1		FM611		
		5~8	ゼミナール		2		FM521		
		5~8	卒業制作			4	FM532		
		3・4	キャリアリサーチ	2			FM341		
		5・6	インターンシップ	2			FM541		
小計			4	3	4				
専門科目小計				84	8	22			

FT 食品とバイオテクノロジー

FC 調理の理論と技法

FD 食品の流通と情報

FB フードサービスビジネスと経営

FM 総合分野

Food, **bio**Technology

Food, **C**ooking

Food, **D**istribution

Food, **B**usiness

Food, **M**ultidiscipline