

## 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**T**echnology

Food, **C**ooking

Food, **D**istribution

Food, **B**usiness

Food, **M**ultidiscipline