

食品学科 科目別ナンバー表

共通科目

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		
共通科目	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	科学の基礎	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	1	自己表現法	2			CC101
				2	食文化概論	2			CC201
				6	心理学	2			CC601
				6	文学	2			CC602
				小計			8	0	0
		社会科学	CS	1	日本国憲法	2			CS101
				2	経済学	2			CS201
				5	社会学	2			CS501
				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
				1	生物学	2			CN102
				1	有機化学	2			CN103
				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	
			5	スポーツ生理学	2			CH501	
			6	スポーツ栄養学	2			CH601	
			1	体育実技			1	CH101	
1・2			スポーツ・リクリエーション			1	CH102		
小計			6	0	2				
外国語分野	CL	1	英語Ⅰ		1		CL101		
		2	英語Ⅱ		1		CL201		
		3	英会話Ⅰ		1		CL301		
		4	英会話Ⅱ		1		CL401		
		1	※フランス語Ⅰ		1		CL102		
		2	※フランス語Ⅱ		1		CL202		
		1	※中国語Ⅰ		1		CL103		
		2	※中国語Ⅱ		1		CL203		
		1	※韓国語Ⅰ		1		CL104		
		2	※韓国語Ⅱ		1		CL204		
		小計			0	10	0		
社会貢献分野	CV	2~8	地域連携プロジェクト			2	CV201		
		小計			0	0	2		
共通科目小計					39	14	5		

C	共通	Common	CN	自然科学	Natural Science
CK	基幹	Key Subject	CI	情報	Information
CC	人文	Cultural Science	CH	保健	Health
CS	社会	Social Science	CL	外国語	Language
CF	基礎	Fundamentals	CV	社会貢献	Volunteer

食品学科 科目別ナンバー表

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			2		FF312	
			2	微生物学概論	2				FF221	
			3	微生物学実験			2		FF321	
			5	人体の構造と機能	2				FF531	
			小計			8	0	4		
	専門分野	健康と 栄養	FN	3	栄養学	2			FN311	
				5	応用栄養学	2			FN511	
				小計			4	0	0	
		食品の 安全性	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			2		FS412
				5	食品添加物概論	2				FS521
				6	食品添加物実験			2		FS621
				6	品質管理論	2				FS631
		小計			10	0	4			
		食品の 成分と 機能	FI	3	食品学総論	2			FI311	
				3	食品学実験Ⅰ			2		FI312
				4	食品学実験Ⅱ			2		FI411
				3	食品学各論(植物性食品)	2				FI321
				4	食品学各論(動物性食品)	2				FI421
				3	食品分析化学	2				FI331
				4	機器分析学	2				FI431
				5	機器分析学実験			2		FI531
				6	食品機能論	2				FI611
小計			12	0	6					

FF 専門基礎分野

FN 栄養と健康

FS 食品の安全性

FI 食品の成分と機能

FP 食品の加工と開発

FC 調理の理論と技法

FB フードサービスビジネスとコーディネート

FE 食のコミュニケーションと評価

FM 総合分野

**F**ood, **F**undamentals

**F**ood, **N**utrition

**F**ood, **S**afety

**F**ood, **I**ngredients

**F**ood, **P**rocessing

**F**ood, **C**ooking

**F**ood, **B**usiness

**F**ood, **E**valuation

**F**ood, **M**ultidiscipline

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	専門分野	食品の加工と開発	FP	4	発酵食品と食品バイオテクノロジー	2			FP411
				5	発酵食品と食品バイオテクノロジー実験			2	FP511
				4	食品加工貯蔵学	2			FP421
				5	食品加工実習			2	FP521
				5	食品加工ものづくり学	2			FP531
				6	食品開発論	2			FP631
				7	食品開発実習			2	FP731
				4	食品流通技術論	2			FP441
				6	食品包装	2			FP641
				5	製菓・製パンの科学	2			FP551
				6	製菓・製パン実習			2	FP651
		小計				14	0	8	
		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			2	FC311
				2	調理学Ⅰ	2			FC212
				3	調理学Ⅱ	2			FC312
				4	調理学実験			2	FC411
				7	創作メニュー実習			2	FC711
				小計				4	0
		フードビジネスとコーディネート	FB	2	フードシステム論	2			FB211
	3			マーケティング論	2			FB321	
	5			フードマネジメント	2			FB521	
	6			商品・店舗プランニング	2			FB621	
	4			フードコーディネータ論	2			FB431	
	6			フードコーディネータ実習			2	FB631	
	小計				10	0	2		
	食のコミュニケーションと評価	FE	2	食と情報メディア	2			FE211	
			6	食とコミュニケーションデザイン	2			FE611	
			5	食品官能評価	2			FE521	
			7	食嗜好演習		1		FE721	
			6	食品表示	2			FE631	
			5	フードサービス実習			2	FE541	
	小計				8	1	2		
	総合分野	FM	1	フレッシュャーズセミナー(食の世界入門)		1		FM111	
			4	キャリアリサーチ	2			FM411	
			5・6	インターンシップ	2			FM511	
			1~8	食品学科総合実習			2	FM121	
			5	フードスペシャリスト論	2			FM531	
			6	科学論文講読	2			FM641	
			5~8	ゼミナール		2		FM551	
			5~8	卒業研究			4	FM561	
小計				16	4	6			
専門科目小計						86	5	40	

FF 専門基礎分野

FN 栄養と健康

FS 食品の安全性

FI 食品の成分と機能

FP 食品の加工と開発

FC 調理の理論と技法

FB フードサービスビジネスとコーディネート

FE 食のコミュニケーションと評価

FM 総合分野

Food, Fundamentals

Food, Nutrition

Food, Safety

Food, Ingredients

Food, Processing

Food, Cooking

Food, Business

Food, Evaluation

Food, Multidiscipline