

H31.1.28		DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	学科独自性 (高度な専門力)
食品開発科学科	科目記号	フードサイエンス 基礎	衛生・機能性 基幹	加工・製造 実学	開発・適正利用 実学	キャリア形成	研究者・技術者 として業務を遂 行できる知識・ 能力を涵養する
学位授与方針		食品に関する基 礎的理論及び知 識の習得	食のスペシャリ ストに求められる 専門技能を修得	実践現場にお ける能力を修 得	食関連分野に おいて幅広く貢 献できる力の修 得	社会性の習得	
専門基礎科目	食品開発科学概論				○		
	生物学概論 I	◎					◎
	生物学概論 II						◎
	化学概論 I	◎					
	化学概論 II						◎
	生物化学 I	◎					
	生物化学 II	◎					
応用科目	有機化学総論	◎					
	食品分析学	◎					
	微生物学	◎					
	生理学	◎					
	食品工学 I		◎				
	食品工学 II		◎				
	栄養化学		◎				
	食品衛生学 I		◎				
	食品衛生学 II		◎				
	食品加工学				◎		
	食品商工学					○	
	食品製造学				◎		
	食品機能学			◎			
	栄養学 I			◎			
	栄養学 II			◎			
	農産物利用学				◎		
	食品衛生法及び関係法令			◎		○	
	公衆衛生学概論			◎			
	醸造学				◎		
	畜産食品製造学				◎		
	技術者倫理学					○	
	水産製造学				◎		
	フードビジネス論					○	
	食品品質管理論					◎	
	食品企業論						◎
	フードスペシャリスト論						○
	フードコーディネーター論						○
	調理学				○		
	食資源利用学						○
	適正家畜生産規範学						○
	適正家畜生産規範学実習						○
	実践適正家畜生産規範学						○
	環境保全型農業論						○
	園芸療法論						○
	健康食品概論						○
	パン・菓子製造学						○
	産業環境管理論						○
	地域連携論					○	
	食品流通・消費論					○	
	食品の官能評価・鑑別論				○		
薬理					○		
食品のための臨床検査学					○		
臨床心理学						○	
食品製造管理論					○		
食物アレルギー論					○		
演習	食品工場見学						○
	応用食品学演習						◎
	HACCP システム				◎		
	キャリアフォーメーション					◎	
実験	専攻演習						◎
	卒業論文						◎
	生物学実験	◎					
	化学実験	◎					
	食品基礎実験	◎					
	食品微生物学実験		◎				
実習	食品学実験 I	◎					
	食品学実験 II	◎			○		
	食品衛生学実験 I		◎				
	食品衛生学実験 II		◎				
	食品開発実習 I				◎		
	食品開発実習 II				◎		
実習	食品開発実習 III				◎		
	調理学実習			○			◎
	食品製造学外実習						◎