

		DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	
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	学科独自性 (高度な専門力)
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	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
専門基礎科目	食品開発科学概論				○		
	生物化学Ⅰ	◎					
	生物化学Ⅱ	◎					
	有機化学総論	◎					
	食品分析学	◎					
	微生物学	◎					
	生理学	◎					
	生物学概論Ⅰ	◎					
	生物学概論Ⅱ						◎
	化学概論Ⅰ	◎					
化学概論Ⅱ						◎	
応用科目	食品学Ⅰ		◎				
	食品学Ⅱ		◎				
	栄養学		◎				
	食品衛生学Ⅰ		◎				
	食品衛生学Ⅱ		◎				
	食品加工学			◎			
	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		◎				
	発酵食品学				◎		
	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						◎
	食品流通・消費論					◎	
	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					◎	
	食品保蔵学				◎		
	食品の官能評価・鑑別論Ⅰ					◎	
	薬理学					◎	
	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					◎		
職業指導					◎		
演習	食品工場見学						◎
	HACCPシステム学				◎		
	応用食品学演習						◎
	キャリアフォーメーション					◎	
	専攻演習論文						◎
実験	卒業論文						◎
	食品基礎実験	◎					
	食品微生物学実験		◎				
	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		◎				
	化学実験	◎					
生物学実験	◎					◎	
物理学実験						◎	
実習	地学実験						◎
	食品開発実習Ⅰ				◎		
	食品開発実習Ⅱ				◎		
	食品開発実習Ⅲ				◎		
	調理学実習			◎			
食品製造学外実習						◎	