

R3.4.1		DP1 (1)	DP1 (2)	DP2 (1)	DP2 (2)	DP3	
食品開発科学科	科目記号	科学的思考に基づいた技術（食品の微生物および物理分析、バイオテクノロジー）を実行できる能力	食品の開発スキーム（継続的で体系的な計画）を実行できる能力	食品の法令と衛生を管理して実行できる能力	食品の加工・製造技術の確実な活用できる能力	主体性を多様な人々と学んで発揮できる能力	学科独自性（高度な専門力）
学位授与方針		知識・理解を応用し活用する能力	知識・理解を応用し活用する能力	汎用的技能を応用し活用する能力	汎用的技能を応用し活用する能力	人間力、社会性、国際性の涵養	研究者・技術者として遂行できる知識・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	◎					
	生物物理学	◎					
応用科目	生物学概論 I	◎					◎
	生物学概論 II						◎
	化学概論 I	◎					
	化学概論 II						◎
	食品化学 I		◎				
	食品化学 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			◎			
	調理学						
	環境保全型農業論						◎
	園芸療法論						◎
	フードスペシャリスト論						◎
	フードコーディネーター論						◎
	パン・菓子製造学					◎	
	地域連携論						◎
	健康食品概論						◎
	産業環境管理論					◎	
	食品流通・消費論					◎	
	食品の官能評価・鑑別論					◎	
	食品保蔵学					◎	
薬理学					◎		
食品のための臨床検査学						◎	
職業指導論						◎	
食品製造管理論			◎				
食物アレルギー論					◎		
臨床心理学						◎	
演習	食品工場見学					◎	
	地域特産ブランド開発論					◎	
	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						◎
実験	専攻演習論文						◎
	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	◎					
実習	生物学実験	◎					◎
	物理学実験						◎
	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						◎	