

令和7年度		DP1(1)	DP2(1)	DP2(2)	DP2(3)	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・製造技術を的確に選択活用できる能力	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	主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度ができる能力	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	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	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	◎					
応用科目	化学概論Ⅱ						◎
	数理データサイエンス	◎					
	食品科学Ⅰ				◎		
	食品科学Ⅱ				◎		
	食品衛生学Ⅰ		◎				
	食品衛生学Ⅱ		◎				
	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				◎		
	発酵醸造食品学			◎			
	畜産・水産食品製造学			◎			
	技術者倫理					◎	
	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					○	
	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					○	
	食品開発演習Ⅰ			◎			
	食品開発演習Ⅱ			◎			
	食品開発演習Ⅲ			◎			
	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						◎
	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	◎					
実習	物理化学実験						○
	地理学実験						○
	調理学実習			○			
	食品製造学外実習					○	