食品開発科学科 カリキュラムツリー

学年 期		食品開発科学科のDP											
		食品開発科学科の教育研究上の目的である 1) 法令の遵守および安全の確保を踏まえた食品が開発でき、 2) 食品機能と味の特性を科学的に活用でき、 3) 開発スキーム（継続的で体系的な計画）をとってイノベーション（プロダクト/プロセス/マーケット/サプライチェーン）が発揮できる。 それら要件に合格した学生は、食のスペシャリストとして社会へ貢献寄与できる能力を身に付け、所定の単位を修得し、学士【食品学】の学位が授与されます。											
		関心			知識/理解								
		関心【DP5】	キャリア形成【DP5】	教職・教養【DP5】	基礎【DP1】			食品安全【DP2/4】			技術【DP3】	商品開発【DP3】	
DP5 主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度を習得している人			DP1 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）を習得している人			DP2 食品の法令と衛生管理を習得している人 DP4 食品の開発スキーム【継続的で体系的な計画】を習得している人			DP3 食品の加工/製造技術を習得している人				
			基礎/導入	基礎/発展	基礎/周辺領域	食品安全/導入	食品安全/発展	食品安全/周辺領域	製造技術各論	商品開発/導入	商品開発/発展	商品開発/周辺領域	
4 通		<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; display: inline-block;">専攻演習/卒業論文</div>											
3	後	臨床心理学	キャリアフォーメーション(演習)	【教】物理学実験(実験) 【教】地学実験(実験)	【教/食管/フ】栄養学Ⅱ	【品】食品衛生学実験Ⅱ(実験)【食管】	【品】【食品製造管理論】 【品】食品品質管理論	食品企業論 【食管】公衆衛生学概論 食品アレルギー論	【教/品】食品開発実習Ⅲ(実習)				
	前	食品製造学外実習(実習) 【教】職業指導	技術者倫理		【全】栄養学Ⅰ	【食管】食品衛生学実験Ⅰ(実験)	【品】HACCPシステム学 演習	【食管】食品衛生法及び関係法令 【健食】薬理学 【健食】食品のための臨床検査学	食品保蔵学(加熱殺菌論)		【教】フードビジネス論		
2	後			韓国語Ⅱ	【フ】食品機能学	【食管/フ/健食】食品学実験Ⅱ(実験)	【全】食品衛生学Ⅱ		【食管】農産物利用学 水産製造学 産業環境管理論	【教/品】食品開発実習Ⅰ(実習)			
	前	地域連携論 地域特産ブランド開発論(演習) カウンセリング概論	【フ】フードコーディネート論	情報処理Ⅱ 英会話Ⅱ 韓国語Ⅰ	【食管】栄養化学 【フ】フードスペシャリスト論	【フ】食品学実験Ⅰ(実験)	【食管/フ/健食】食品学Ⅱ	【全】食品衛生学Ⅰ	【食管】醸造学 【食管】畜産食品製造学	【フ】食品の官能評価/鑑別論	【フ】調理学実習(実習)	食品工場見学(演習)	
1	後	人間形成論/言葉と文章 社会学/社会と経済 物理学Ⅱ/地学Ⅱ	キャリア入門	生物学実験(実験) 生涯スポーツ 環境保全型農業論 園芸療法論 情報処理Ⅰ 英語Ⅱ/英会話Ⅰ	食品分析学 【食管】生理学 食品微生物学実験(実験)	【教】化学概論Ⅱ 【食管】【健食】生物化学Ⅱ 【教】生物学概論Ⅱ	【食管/フ/健食】食品学Ⅰ		【フ】調理学 【食管/品】食品製造学 パン・菓子製造学				
	前	心理学/哲学 物理学Ⅰ/地学Ⅰ 統計学	フレッシュマンアワー	化学実験(実験) 日本国憲法 スポーツプログラム 英語Ⅰ/フランス語	【食管/健食】有機化学総論 【食管】微生物学 食品基礎実験(実験)	【教】化学概論Ⅰ 【食管】【健食】生物化学Ⅰ 【教】生物学概論Ⅰ		【食管】食品加工学 発酵食品学	【教/品】食品開発概論				

太字は必修科目(教職は除く)

【】は、資格試験に必要な科目

【教】教職

【食管】食品衛生監視員

【フ】フードスペシャリスト

【食健】健康食品アドバイザー

【品】品質管理主任技術者

【全】上記すべての資格に関わる