

令和8年8月28日			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								◎
応用科目	化 学 概 論 Ⅰ		◎						
	化 学 概 論 Ⅱ								◎
	数 理 デ ー タ サ イ エ ンス		◎						
	食 品 学 Ⅰ					◎			
	食 品 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 ト 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							○	
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					◎				
H A C C P 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								◎	
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								○	
地 理 学 実 験								○	
調 理 学 実 習					○				
食 品 製 造 学 外 実 習							○		