

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）をとおしてイノベーション（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うる能力を身に付け、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	専攻演習/卒業論文														
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		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	【健】健康食品概論	【教/フ】食品流通/消費論		
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

【健食】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

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