

人間生活学部 食品開発学科[食品開発研究者・技術者をめざす場合]

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			履修時期							
				必修	選択	自由	1 年前 期	1 年後 期	2 年前 期	2 年後 期	3 年前 期	3 年後 期	4 年前 期	4 年後 期
共通科目	ゼミナール	入門ゼミナール	1	2			○							
		課題解決ゼミナール	2・3		2						○			
	総合	地域と人間生活	2・3・4	2					○					
	人間	キャリアデザインとライフプラン	1		2			○						
		女性と健康	1		2			○						
		女性の心と身体	1・2・3		2					○				
	社会	多様性と倫理	1		2			○						
	保健体育	身体運動Ⅰ	1・2・3・4		1		○							
	ICT・データサイエンス	はじめてのデータサイエンス	1	2			○							
		情報処理演習Ⅰ	1		1		○							
	外国語（基礎科目）	英語コミュニケーション演習	1	1			○							
		英語Ⅰa	1		1		○							
専門科目	外国語目的別科目	実践英語a	2・3・4		1				○					
		実践英語b	2・3・4		1					○				
	キャリア教育	キャリアデザイン入門	2	2					○					
	食の科学	食品成分の化学	1	2			○							
		食品の特性	1	2				○						
		食品科学実験Ⅰ	1	2			○							
		食品科学実験Ⅱ	1	2				○						
		統計学演習Ⅰ	1	2				○						
		統計学演習Ⅱ	2		2				○					
		基礎化学	1	2			○							
		有機化学	1	2			○							
		基礎微生物学	1	2			○							
		食品微生物学	2	2					○					
		食品微生物学実験	2	2						○				
		動物・植物生理学	1	2			○							
	食の開発	食品開発学概論	1	2				○						
		食品開発実習	3	2					○					
		食品加工学	2	2					○					
		食品の加工学実習Ⅰ	2	2					○					
		食品の加工学実習Ⅱ	2	2						○				
		発酵食品開発学	3		2							○		
		食医学	3		2							○		
		食農体験Ⅰ	2	1					○					
		食農体験Ⅱ	2	1						○				
		地域食品企画演習	4		2								○	
	食のおいしさ	食品物性論	2	2						○				
		食品物性論演習Ⅰ	3	2							○			
		食品物性論演習Ⅱ	4		2								○	
		おいしさの生理学	2	2						○				
		食品フレーバーの化学	4		2								○	
		食品の官能評価学	3	2							○			
		食品の官能評価学演習	3	2							○			
		おいしさの調理学	1	2			○							
		食品開発基礎実習Ⅰ	1	2			○							
		食品開発基礎実習Ⅱ	1		2			○						
		製菓実習	2		2				○					
		製パン実習	2		2					○				

人間生活学部 食品開発学科[食品企画開発者をめざす場合]

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			履修時期							
				必修	選択	自由	1 年前 期	1 年後 期	2 年前 期	2 年後 期	3 年前 期	3 年後 期	4 年前 期	4 年後 期
共通科目	ゼミナール	入門ゼミナール	1	2			○							
		課題解決ゼミナール	2・3		2						○			
	総合	地域と人間生活	2・3・4	2					○					
	人間	キャリアデザインとライフプラン	1		2			○						
		女性と健康	1		2			○						
		女性の心と身体	1・2・3		2					○				
	社会	多様性と倫理	1		2			○						
	保健体育	身体運動Ⅰ	1・2・3・4		1		○							
	ICT・データサイエンス	はじめてのデータサイエンス	1	2			○							
		情報処理演習Ⅰ	1		1		○							
	外国語（基礎科目）	英語コミュニケーション演習	1	1			○							
		英語Ⅰa	1		1		○							
専門科目	外国語目的別科目	実践英語a	2・3・4		1				○					
		実践英語b	2・3・4		1					○				
	キャリア教育	キャリアデザイン入門	2	2					○					
	食の科学	食品成分の化学	1	2			○							
		食品の特性	1	2				○						
		食品科学実験Ⅰ	1	2			○							
		食品科学実験Ⅱ	1	2				○						
		統計学演習Ⅰ	1	2				○						
		基礎化学	1	2			○							
		有機化学	1	2			○							
		基礎微生物学	1	2			○							
		食品微生物学	2	2					○					
		食品微生物学実験	2	2						○				
		動物・植物生理学	1	2			○							
	食の開発	食品開発学概論	1	2				○						
		食品開発実習	3	2					○					
		食品加工学	2	2					○					
		食品の加工学実習Ⅰ	2	2					○					
		食品の加工学実習Ⅱ	2	2						○				
		食パッケージデザイン演習	1		2		○							
		食農体験Ⅰ	2	1					○					
		食農体験Ⅱ	2	1						○				
		地域食品企画演習	4		2								○	
	食のおいしさ	食品物性論	2	2						○				
		食品物性論演習Ⅰ	3	2							○			
		おいしさの生理学	2	2						○				
		食品の官能評価学	3	2							○			
		食品の官能評価学演習	3	2							○			
		おいしさの調理学	1	2			○							
		食品開発基礎実習Ⅰ	1	2			○							
		食品開発基礎実習Ⅱ	1		2			○						
		製菓実習	2		2				○					
		製パン実習	2		2					○				
	食の安全・安心	食品衛生学	1	2				○						
		食品衛生学実験	2	2					○					
		公衆衛生学	2	2						○				
		食品安全学	2	2						○				
		食品の安全性評価論	3	2						○				
		食品分析学	2	2					○					
		食品分析学実験	2	2						○				

専 門 科 目	食の機能性	栄養生理学	1	2			○							
		ライフステージの栄養学	1		2			○						
		生化学	1	2				○						
		食品免疫学	3	2					○					
		食品機能学	2	2						○				
		生理機能評価論	2	2						○				
	食のビジネス	食料経済	3		2						○			
		食空間デザイン論	3		2						○			
		フードマネジメント論	2		2				○					
		フードマーケティング論	1		2			○						
		フードコーディネート論（演習含む）	3		2						○			
		フードコーディネート実習	3		2							○		
		フードスペシャリスト論	3		2						○			
		食文化概論	3		2							○		
		商品開発企業実習	3		2						○	○		
		食品開発関連法規	3	2							○			
		食品開発外国語演習	3	2								○		
		カフェ実習Ⅰ	3	1							○			
		カフェ実習Ⅱ	3	1								○		
	演習	食品開発学演習	3	2							○	○		
	卒業研究	卒業研究	4	4									○	○

単位数合計 93 45 0

履修授業数

16 12 14 13 12 6 2 1

※通年科目は○が表示された複数の学期で授業を履修する必要があります。

人間生活学部 食品開発学科[食品分析研究者・技術者をめざす場合]

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			履修時期							
				必修	選択	自由	1 年前 期	1 年後 期	2 年前 期	2 年後 期	3 年前 期	3 年後 期	4 年前 期	4 年後 期
共通科目	ゼミナール	入門ゼミナール	1	2			○							
		課題解決ゼミナール	2・3		2						○			
	総合	地域と人間生活	2・3・4	2					○					
	人間	キャリアデザインとライフプラン	1		2			○						
		女性と健康	1		2			○						
		女性の心と身体	1・2・3		2					○				
	社会	多様性と倫理	1		2			○						
	保健体育	身体運動Ⅰ	1・2・3・4		1		○							
	ICT・データサイエンス	はじめてのデータサイエンス	1	2			○							
		情報処理演習Ⅰ	1		1		○							
	外国語（基礎科目）	英語コミュニケーション演習	1	1			○							
		英語Ⅰa	1		1		○							
専門科目	外国語目的別科目	実践英語a	2・3・4		1				○					
		実践英語b	2・3・4		1					○				
	キャリア教育	キャリアデザイン入門	2	2					○					
	食の科学	食品成分の化学	1	2			○							
		食品の特性	1	2				○						
		食品科学実験Ⅰ	1	2			○							
		食品科学実験Ⅱ	1	2				○						
		統計学演習Ⅰ	1	2				○						
		統計学演習Ⅱ	2		2				○					
		基礎化学	1	2			○							
		有機化学	1	2			○							
		基礎微生物学	1	2			○							
		食品微生物学	2	2					○					
		食品微生物学実験	2	2						○				
		動物・植物生理学	1	2			○							
	食の開発	食品開発学概論	1	2				○						
		食品開発実習	3	2					○					
		食品加工学	2	2					○					
		食品の加工学実習Ⅰ	2	2					○					
		食品の加工学実習Ⅱ	2	2						○				
		発酵食品開発学	3		2							○		
		発酵食品開発学実験	4		2								○	
		食医学	3		2							○		
		食農体験Ⅰ	2	1					○					
		食農体験Ⅱ	2	1						○				
	食のおいしさ	食品物性論	2	2						○				
		食品物性論演習Ⅰ	3	2							○			
		食品物性論演習Ⅱ	4		2								○	
		おいしさの生理学	2	2						○				
		食品フレーバーの化学	4		2								○	
		食品の官能評価学	3	2							○			
		食品の官能評価学演習	3	2							○			
		おいしさの調理学	1	2			○							
		食品開発基礎実習Ⅰ	1	2			○							
		食品開発基礎実習Ⅱ	1		2			○						

専 門 科 目	食の安全・安心	食品衛生学	1	2				○						
		食品衛生学実験	2	2					○					
		公衆衛生学	2	2						○				
		食品安全学	2	2						○				
		食品の安全性評価論	3	2						○				
		食品の安全性評価演習Ⅰ	3		2						○			
		食品の安全性評価演習Ⅱ	4		2								○	
		食品分析学	2	2					○					
		食品分析学実験	2	2						○				
	食の機能性	栄養生理学	1	2			○							
		ライフステージの栄養学	1		2			○						
		生化学	1	2				○						
		生化学実験	3		2							○		
		食品免疫学	3	2					○					
		食品免疫学実験Ⅰ	3		2							○		
		食品免疫学実験Ⅱ	4		2									○
		食品機能学	2	2						○				
		生理機能評価論	2	2					○					
	食のビジネス	商品開発企業実習	3		2							○	○	
		食品開発関連法規	3	2								○		
		食品開発外国語演習	3	2									○	
		カフェ実習Ⅰ	3	1								○		
		カフェ実習Ⅱ	3	1									○	
	演習	食品開発学演習	3	2								○	○	
	卒業研究	卒業研究	4	4										○ ○

単位数合計 93 43 0

履修授業数

15 11 13 12 9 8 5 2

※通年科目は○が表示された複数の学期で授業を履修する必要があります。