

教育研究上の目的

食品開発学科は、食の科学をベースとして、開発、おいしさ、安全と安心、機能性、ビジネスの知識を基盤として備え、さらに、【健幸】の支援に寄与することを目指して新たな食品を創造し開発できる人材を育成することを教育研究上の目的とする。

学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）

食品開発学科では、教育研究上の目的を達成するために、次の学生像を人材育成の方針とする。

1. 食品開発の基盤となる領域の専門的知識と確かな技術を備え、人々のさまざまなニーズに応える食品の開発を科学的に思考し、探求できる力を備えている。
2. 多様な価値観をもつ他者と相互に理解し合い、連携・協働して、食品の開発や食サービスに取り組むことができる力を備えている。
3. 食に関わるさまざまな課題を見出し、高い倫理観と科学的根拠に立脚した判断力、食品を創造し開発する能力で課題に向き合い、人々が【健幸】で持続可能な社会の実現に貢献する力を備えている。

そのうえで、次の資質及び能力を有している者に「学士（食品学）」の学位を授与する。

①知識・技能

1. 食に関わる基礎的知識と食の開発、おいしさ、安全と安心、機能性、ビジネスに関する専門的知識と技能を身につけている。
2. 食品を創造し、開発するために必要な情報収集能力、言語能力を身につけている。
3. 食品を創造するための開発研究を推進する能力と加工食品を製造、販売し、その情報を発信する実践力を有している。

②思考力・判断力・表現力

1. 科学的根拠に立脚し、論理的に思考、判断できる能力を有している。
2. 食の専門家として、論理的でわかりやすい文章作成能力、コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力を有している。
3. 食に関わるさまざまな問題について、多面的に考え、判断する能力を有している。

③主体性・多様性・協働性

1. 食の専門家としての倫理観、責任感を身につけている。
2. 食の専門家として、新たな食品の開発や食サービスを通して社会に貢献する意欲を備えている。
3. 食に関わるさまざまな課題に関心をもち、主体的かつ継続的に学修する意欲と態度を有している。

教育課程編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）

食品開発学科では、食の科学をベースとして、開発、おいしさ、安全と安心、機能性、ビジネスに関する専門的知識を備えた人材を養成する。さらに、高度な食品開発研究を推進し、食農体験、カフェ実習、商品開発企業演習に参画し、卒業研究を通して高度な専門性を活用した課題解決能力を育成する。これらの学修により、食品開発に対する多様なニーズに応える高度な専門知識と技術を修得させることが本学科の特色である。

そのための教育課程の編成方針は以下のとおりである。

「食の科学」区分

1. 食品開発の基礎となる科目を配置し、科学的思考力を修得する。
2. 情報収集能力、言語能力に関する基礎知識と基本技術を修得する。
3. 食の科学分野における課題に向き合うための知識と技術を修得する。
4. 専門性の高い知識を修得する。
5. 食の科学分野で得た知識・技術に基づき、食の専門家としての文章作成やコミュニケーション技術を有する。
6. 課題に対し、科学的根拠に基づき思考し、判断できる能力を修得する。
7. 食の専門家として必要な科学知識と技術を統合している。
8. 他者と協働かつ主体的に、文章作成やプレゼンテーションを行うことができる。
9. 課題に対し、他者と協働かつ主体的に解決できる能力を修得する。

「食の開発」区分

1. 食品を創造し、開発するために必要な専門的知識と技能を修得する。
2. 食品を開発するための情報収集力、開発した商品の情報を発信する能力を修得する。
3. 食の開発に関わるさまざまな課題に向き合うための知識と技能を修得する。
4. 食品を創造し、開発するための思考力、判断力、表現力を向上させる。
5. 食の開発を実践するプレゼンテーション能力を修得する。
6. 自ら食の開発に関わる課題を見つけ出し、課題解決に向けて多面的、論理的に思考できる能力を修得する。
7. 新たな食品の開発を通して社会に貢献する意欲を備え、自主的、継続的に学習する態度を有する。
8. 多様な人々と協働して食品の開発に取り組むコミュニケーション能力を修得する。
9. 食の開発に関わる課題に主体的に向き合い、多様な人々と協働して課題の解決に取り組む能力を修得する。

「食のおいしさ」区分

1. 食品開発に必要な調理や食品加工の基礎を修得する。
2. 食のおいしさについて、専門家として論理的でわかりやすい文章を作成し、コミュニケーションをはかり、プレゼンテーションができる基本技術を修得する。
3. 食のおいしさに関する課題に向き合う、知識と技能を修得する。
4. 食のおいしさを科学的に分析するための知識と技術を修得する。
5. 食のおいしさについて、専門家として論理的でわかりやすい文章を作成し、コミュニケーションをはかり、プレゼンテーションができる思考力や判断力を有する。
6. 食のおいしさに関するさまざまな課題に関心を持ち、論理的に思考・判断できる知識と技術を修得する。
7. おいしさについてより実践的に学び、高度な知識と技術を修得する。
8. 食のおいしさについて、専門家として主体的に論理的でわかりやすい文章を作成し、コミュニケーションをはかり、プレゼンテーションができ、さらに社会に貢献するための知識と技術を統合している。
9. 食のおいしさに関するさまざまな課題について、主体的に多面的に考え、判断できる知識と技術を修得する。

「食の安全と安心」区分

1. 食品の安全性に関わる関連法規に関連する知識を修得する。
2. 食の安全と安心に関して他者とリスクコミュニケーションを行うスキルを修得する。
3. 食の安全と安心、機能性に関わる課題に向き合うための知識と技術を修得する。
4. 食の安全と安心に関する基礎的な知識と技術を修得する。
5. 科学的根拠を客観的かつ論理的に表現する。
6. 論理的な思考力と判断力と表現力を修得する。

7. 食の安全と安心に関する高度な演習・実験を行い、専門性の高い知識と技術を修得する。
8. 他者と協働し、高度な演習・実験・実習を行い、実践力を向上させる。
9. 課題に対して主体的に活動し、他者と協働して対応できる能力を修得する。

「食の機能性」区分

1. 食品の機能について基礎知識を修得する。
2. 食品の機能について基礎知識を説明できる。
3. 食品の機能についての課題を説明できる。
4. 食品の機能について科学的に思考できる。
5. 食品の機能の科学的根拠を説明できる。
6. 食品の機能について課題を科学的に解決できる。
7. 食品の機能について科学的に判断できる。
8. 食品の機能の科学的根拠を判断できる。
9. 食品の機能についての課題を総括できる。

「食のビジネス」区分

1. 食品開発のプロセスや成果を国際的に発信する能力や、食品開発にかかる研究領域において活躍できる能力を修得する。
2. 食品の開発、製造、販売、流通のために必要な知識、語学力を身につける。
3. 市場ニーズを発掘しニーズに沿った開発研究を推進する能力と加工食品を製造、販売し、その情報を発信する実践力を有する。
4. 実践的な高度な能力を修得する。
5. 食の専門家として、論理的でわかりやすい文章作成能力、コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力を有する。
6. 食の開発、製造、販売、サービスに関するさまざまな問題について、多面的に考え、判断する能力を有する。
7. 食の専門家としての倫理観、責任感を身につける。
8. 食の専門家として、新たな食品の開発、提案や食サービスを通して社会に貢献する意欲を備える。
9. 食の開発、製造、販売、サービスに関するさまざまな課題に関心をもち、主体的かつ継続的に学修する意欲と態度を有する。

演習・卒業研究

1. 身につけた知識と技術を活用しながら論理的思考に基づき研究を遂行する能力を有する。
2. 科学的議論を通して、研究やプレゼンテーション能力を養う。
3. 自己の研究課題に向き合うための知識と技術を修得する。
4. 思考力や応用力、専門的な知識や技能を深め、P D C Aの全ステップを遂行する。
5. 研究によって得られたデータを科学的根拠に基づき客観的かつ論理的に表現する。
6. 研究課題に対して論理的な思考力と表現力を修得する。
7. 研究課題について、科学的な手法を用いて分析を行い、客観的かつ論理的に表現する能力を養う。
8. 主体的かつ継続的に研究を遂行する意欲と態度を有する。
9. 主体的かつ他者と協働しながら研究遂行能力を修得する。

カリキュラムマップでは、各学科の学生が、卒業までに身につけるべき知識・能力を得るための授業科目が、どのように配置されているか、各授業科目の関連性などがわかるようになっています。

カリキュラムの授業科目間のつながりや年次進行などがわかりますので、履修上の参考にしてください。

食品開発学科 カリキュラムマップ

→ 必修科目

領域	学生が身につけるべき資質・能力	1年次	2年次	3年次	4年次
食の科学	・食品開発の基礎となる知識を修得し、分析技術を修得することができる。 ・科学的根拠に立脚し、論理的に思考・判断することができる。 ・食の専門家としての倫理観、責任感を修得することができる。	食品成分の化学 食品の特性 食品科学実験Ⅰ 食品科学実験Ⅱ 基礎化学 有機化学 基礎微生物学 統計学演習Ⅰ 動物・植物生理学	食品微生物学 食品微生物学実験 統計学演習Ⅱ		
食の開発	・食の開発についての方途を具体的に修得することができる。 ・地域連携による食の開発を实践することができる。 ・プレゼンテーション能力を修得し、実践力を向上させることができる。	食品開発学概論 食パッケージデザイン演習	食品加工学 食品の加工学実習Ⅰ 食品の加工学実習Ⅱ 食農体験Ⅰ 食農体験Ⅱ	食品開発実習 発酵食品開発学 食医学	発酵食品開発学実験 地域食品企画演習
食のおいしさ	・食品開発に必要な調理や食品加工の基礎を修得することができる。 ・食のおいしさを科学的に分析するための知識と技術を修得することができる。 ・おいしさについてより実践的に学び、高度な知識と技術を修得することができる。	おいしさの調理学 食品開発基礎実習Ⅰ 食品開発基礎実習Ⅱ	おいしさの生理学 食品物性論 製菓実習 製パン実習	食品の官能評価学 食品の官能評価学演習 食品物性論演習Ⅰ	食品物性論演習Ⅱ 食品フレーバーの化学 食品の安全性評価演習Ⅱ 食品免疫学実験Ⅱ
食の安全・安心	・食や食品開発に関わる法的根拠、ならびに知的財産に関連することがらを学ぶことができる。 ・食の安全・安心と機能性に関する基礎的な知識と技術を修得することができる。 ・高度な演習・実験・実習を行い、専門性の高い知識と技術を修得することができる。	食品衛生学	食品衛生学実験 公衆衛生学 食品安全学 食品の安全性評価論 食品分析学 食品分析学実験	食品の安全性評価演習Ⅰ	
食の機能性	・食や食品開発に関わる法的根拠、ならびに知的財産に関連することがらを学ぶことができる。 ・食の安全・安心と機能性に関する基礎的な知識と技術を修得することができる。 ・高度な演習・実験・実習を行い、専門性の高い知識と技術を修得することができる。	栄養生理学 ライフステージの栄養学 生化学	食品機能学 生理機能評価論	生化学実験 食品免疫学 食品免疫学実験Ⅰ	

食のビジネス	・食品開発のプロセスや成果を国際的に発信する能力や、食品開発にかかる研究領域において活躍できる能力を修得することができる。 ・実践的な高度な能力を修得することができる。	フードマーケティング論	フードマネジメント論	食品・開発関連法規 食品開発外国語演習 カフェ実習Ⅰ カフェ実習Ⅱ 食料経済 食空間デザイン論 フードコーディネート論（演習含む） フードコーディネート実習 フードスペシャリスト論 食文化概論 商品開発企業実習	
演習・卒業研究	・食に関わる基礎的知識と食のおいしさ、開発、安全・安心、機能性、ビジネスに関する専門的知識を修得することができる。 ・科学的根拠に立脚し、理論的に思考、判断できる能力を養うことができる。 ・食に関わるさまざまな課題に関心をもち、自主的、継続的に学修する意欲と態度を修得することができる。 ・科学的議論を通して、研究やプレゼンテーション能力を養うことができる。 ・思考力や応用力、専門的な知識や技能を深め、PDCAの全ステップを遂行することができる。 ・自ら設定した課題について、科学的な手法を用いて分析を行い、客観的かつ論理的に表現する能力を養うことができる。			食品開発学演習	卒業研究
D P P	食品開発学科では、教育研究上の目的を達成するために、次の学生像を人材育成の方針とする。 1. 食品開発の基盤となる領域の専門的知識と確かなる技術を備え、人々のさまざまなニーズに応える食品の開発を科学的に思考し、探求できる力を備えている。 2. 多様な価値観をもつ他者と相互に理解し合い、連携・協働して、食品の開発や食サービスに取り組むことができる力を備えている。 3. 食に関わるさまざまな課題を見い出し、高い倫理観と科学的根拠に立脚した判断力、食品を創造し開発する能力で課題に向き合い、人々が【健幸】で持続可能な社会の実現に貢献する力を備えている。				
C P	食品開発学科では、食の科学をベースとして、開発、おいしさ、安全と安心、機能性、ビジネスに関する専門的知識を備えた人材を養成する。さらに、高度な食品開発研究を推進し、食農体験、カフェ実習、商品開発企業演習に参画し、卒業研究を通して高度な専門性を活用した課題解決能力を育成する。これらの学修により、食品開発に対する多様なニーズに応える高度な専門知識と技術を修得させることが本学科の特色である。				

人間生活学部 食品開発学科 (NC)

専門科目教育課程 2026年度生

科 目 群		卒業に必要な単位数	
共 通 科 目		22単位以上	
学科専門科目	必 修	82単位	90単位以上
	選 択	8 単位以上	
自由選択科目		12単位以上	
計		124単位以上	

- 共通科目から、必修科目9単位、選択必修科目6単位を含めた22単位以上を履修
- 専門科目から、必修科目82単位（卒業研究を含む）を含めた90単位以上を履修
- 自由選択科目は、12単位以上を履修
- 合計124単位以上を履修

What's "自由選択科目"!??

- 共通科目22単位を超えた分が自由選択科目の単位となる。
例) 共通科目28単位取得した場合は、6単位分が自由選択科目の単位となる。
 - 自学科の専門選択科目8単位を超えた分が自由選択科目の単位となる。
例) 自学科の専門選択科目10単位取得した場合は、2単位分が自由選択科目の単位となる
 - 他学科の他学科開放科目を修得すると自由選択科目の単位となる。
- a～cを組み合わせ（又は単独で）12単位以上を履修

備考欄に※のある科目は開講する時期に変更が生じる可能性があるため、学科教員の指示に従って履修すること

科目区分	授業科目	単位数		授業形態	履修期	配当年次	他学科開放	備考	身につく力 (◎…重要な目的としている ○…主な目的としている)									
		必修	選択						食に関する基礎知識を身に付けるための知識	食の専門性に関する知識	食の専門性に関する知識	食の専門性に関する知識	食の専門性に関する知識	食の専門性に関する知識	食の専門性に関する知識	食の専門性に関する知識	食の専門性に関する知識	
食の科学	☐ 食品成分の化学	2		講義	前	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品の特性	2		講義	後	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品科学実験Ⅰ	2		実験	前	1	×		◎		◎		◎					
	☐ 食品科学実験Ⅱ	2		実験	後	1	×		◎		◎		◎					
	☐ 統計学演習Ⅰ	2		演習	後	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 統計学演習Ⅱ		2	演習	前	2	×		◎			◎			◎			
	☐ 基礎化学	2		講義	前	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 有機化学	2		講義	前	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 基礎微生物学	2		講義	前	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品微生物学	2		講義	前	2	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品微生物学実験	2		実験	後	2	×			◎		◎			◎			
☐ 動物・植物生理学	2		講義	前	1	×			◎		◎			◎				
食の開発	☐ 食品開発学概論	2		講義	後	1	×		◎				◎			◎		
	☐ 食品開発実習	2		実習	前	3	×		◎			◎				◎		
	☐ 食品加工学	2		講義	前	2	×		◎				◎		◎			
	☐ 食品の加工学実習Ⅰ	2		実習	前	2	×		◎				◎		◎			
	☐ 食品の加工学実習Ⅱ	2		実習	後	2	×		◎				◎		◎			
	☐ 食パッケージデザイン演習		2	演習	前	1	×			◎		◎			◎			
	☐ 発酵食品開発学	2		演習	後	3	×		◎			◎			◎			
	☐ 発酵食品開発学実験		2	実験	前	4	×		◎			◎			◎			
	☐ 食医学		2	講義	後	3	○				◎			◎				○
	☐ 食農体験Ⅰ	1		実習	前	2	×				◎			◎		◎		
	☐ 食農体験Ⅱ	1		実習	後	2	×				◎			◎		◎		
	☐ 地域食品企画演習		2	演習	前	4	×				◎			◎		◎		
食のおいしさ	☐ 食品物性論	2		講義	後	2	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品物性論演習Ⅰ	2		演習	前	3	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品物性論演習Ⅱ		2	演習	前	4	×		◎			◎			◎			
	☐ おいしさの生理学	2		講義	後	2	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品フレーバーの化学		2	講義	前	4	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品の官能評価学	2		講義	前	3	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品の官能評価学演習	2		演習	前	3	×		◎			◎			◎			
	☐ おいしさの調理学	2		講義	前	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品開発基礎実習Ⅰ	2		実習	前	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 食品開発基礎実習Ⅱ		2	実習	後	1	×		◎			◎			◎			
	☐ 製菓実習		2	実習	後	2	×		◎			◎			◎			
	☐ 製パン実習		2	実習	後	2	×	※	◎			◎			◎			

科目区分	授業科目	単位数		授業形態	履修期	配当年次	他学科開放	備考	身につく力 (○…重要な目的としている ○…主な目的としている)									
		必修	選択						食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識	食に関する基礎知識・技能を習得する専門知識
食の安全・安心	☐ 食品衛生学	2		講義	後	1	×		○									
	☐ 食品衛生学実験	2		実験	前	2	×			○							○	
	☐ 公衆衛生学	2		講義	後	2	×			○							○	
	☐ 食品安全学	2		講義	後	2	×				○				○		○	
	☐ 食品の安全性評価論	2		講義	後	2	×				○						○	
	☐ 食品の安全性評価演習Ⅰ	2	2	演習	前	3	×				○						○	
	☐ 食品の安全性評価演習Ⅱ	2	2	演習	前	4	×				○						○	
	☐ 食品分析学	2		講義	前	2	×		○				○					
食の機能性	☐ 食品分析学実験	2		実験	後	2	×		○	○	○							
	☐ 栄養生理学	2		講義	前	1	×		○				○			○		
	☐ ライフステージの栄養学	2		講義	後	1	×		○				○			○		
	☐ 生化学	2		講義	後	1	×		○				○			○		
	☐ 生化学実験	2	2	実験	後	3	×		○				○			○		
	☐ 食品免疫学	2		講義	前	3	×		○				○			○		
	☐ 食品免疫学実験Ⅰ	2	2	実験	後	3	×		○				○				○	
	☐ 食品免疫学実験Ⅱ	2	2	実験	後	4	×		○				○				○	
食のビジネス	☐ 食品機能学	2		講義	後	2	×		○				○			○		
	☐ 生理機能評価論	2		講義	後	2	×		○				○			○		
	☐ 食料経済	2		講義	前	3	×		○	○						○		
	☐ 食空間デザイン論	2		講義	前	3	×		○				○				○	
	☐ フードマネジメント論	2		講義	前	2	×		○				○			○		
	☐ フードマーケティング論	2		講義	後	1	×		○				○			○		
	☐ フードコーディネート論(演習含む)	2		講義	前	3	×		○				○			○		
	☐ フードコーディネート実習	2		実習	後	3	×		○				○			○		
	☐ フードスペシャリスト論	2		講義	前	3	×		○				○			○		
	☐ 食文化概論	2		講義	前	3	×		○				○				○	
	☐ 商品開発企業実習	2		実習	通	3	×			○			○			○		
	☐ 食品開発関連法規	2		講義	前	3	×				○			○		○		
演習・卒業研究	☐ 食品開発外国語演習	2		演習	後	3	×		○				○					
	☐ カフェ実習Ⅰ	1		実習	前	3	×				○			○			○	
	☐ カフェ実習Ⅱ	1		実習	後	3	×				○			○			○	
	☐ 食品開発学演習	2		演習	通	3	×		○				○			○		
	☐ 卒業研究	4		演習	通	4	×			○			○				○	

〔「卒業研究」の履修について〕

註1：原則として、「卒業研究」履修のためには、「食品開発学演習」を修得していること。

註2：原則として、「食品開発学演習」は以下の2つの条件を満たしている場合に履修可能である。

① 2年次終了時までに「食品開発学概論」の単位を修得していること。

② 2年次終了時の修得単位数が卒業要件科目のうち62単位以上であること。

1 食品衛生管理者・食品衛生監視員の任用資格 教育課程（食品開発学科）

〔食品開発学科2026年度生〕

食品衛生管理者・食品衛生監視員の任用資格を取得する者は、下表の24科目48単位をすべて修得してください。

		規則で定められた学科・科目		本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備 考
		(A) 学科	(B) 科目			必修	選択				
1	右枠のA欄の学科ごとにB欄に掲げる科目を1科目以上履修させ、その単位数の合計が、22単位以上であること。	化 学	分析化学								
			有機化学	有機化学	講義	2	学科専門	前期	1		
			無機化学	基礎化学	講義	2	学科専門	前期	1		
		生 物 化 学	生物化学	生化学	講義	2	学科専門	後期	1		
			食品科学	食品機能学	講義	2	学科専門	後期	2		
				食品物性論	演習	2	学科専門	後期	2		
			生理学	動物・植物生理学	講義	2	学科専門	前期	1		
				おいしさの生理学	講義	2	学科専門	後期	2		
				食品免疫学	講義	2	学科専門	前期	3		
			食品分析学	食品分析学	講義	2	学科専門	前期	2		
		微 生 物 学	毒性学	食品の安全性評価論	講義	2	学科専門	後期	2		
			微生物学	基礎微生物学	講義	2	学科専門	前期	1		
			食品微生物学	食品微生物学	講義	2	学科専門	前期	2		
			食品保存学	食品加工学	講義	2	学科専門	前期	2		
				食品開発学概論	講義	2	学科専門	後期	1		
			食品製造学	おいしさの調理学	講義	2	学科専門	前期	1		
				公衆衛生学	公衆衛生学	公衆衛生学	講義	2	学科専門	後期	2
		食品衛生学			食品衛生学	講義	2	学科専門	後期	1	
		環境衛生学									
		衛生行政学	食品開発関連法規		講義	2	学科専門	前期	3		
		疫 学	生理機能評価論	講義	2	学科専門	後期	3			
		小 計		22	小 計		38	0			
2	上記1に掲げる科目及びその他履修すべき科目を履修させ、その単位の合計が40単位であること。	その他、履修すべき科目		食品の官能評価学	講義	2	学科専門	前期	3		
				栄養生理学	講義	2	学科専門	前期	1		
				食品安全学	講義	2	学科専門	後期	2		
				食品の特性	講義	2	学科専門	後期	1		
				食品成分の化学	講義	2	学科専門	前期	1		
			小 計		10	0					
合 計		40	合 計		48						

註1：履修に関しては学科の指示に従ってください。

註2：食品開発学科を卒業した者は、食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格を取得することができます。

註3：2の取得条件は、卒業判定時に、食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格を取得するために必要な食品開発学科の所定の学科目の単位がすべて履修されていることが必要です。

註4：中途退学者が、食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格の取得を希望する場合は、食品開発学科の所定の学科目の単位がすべて履修されている場合に限り、資格を認定し、修了証明書を交付します。

註5：編入学により入学したものが、食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格の取得を希望する場合は、食品開発学科の所定の学科目をすべて履修しなければなりません。所定の学科目については、編入前の登録施設で履修した単位の読み替えは行いません。

2 専門フードスペシャリスト・フードスペシャリスト養成 教育課程(食品開発学科)

【食品開発学科 2026年度生】

専門フードスペシャリスト・フードスペシャリストの資格を取得する者は、下表の必修科目はすべて修得してください。

規定科目	単位数	本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備考
				必修	選択				
フードスペシャリスト論	講義 2	フードスペシャリスト論	講義	2		学科専門	前期	3	
食品の官能評価・鑑別論	講義 2	食品の官能評価学	講義	2		学科専門	前期	3	
	演習 2	食品の官能評価学演習	演習	2		学科専門	前期	3	
食物学に関する科目	講義 6 実験 8	食品成分の化学	講義	2		学科専門	前期	1	
		食品の特性	講義	2		学科専門	後期	1	
		食品科学実験Ⅰ	実験	2		学科専門	前期	1	
		食品科学実験Ⅱ	実験	2		学科専門	後期	1	
		食品加工学	講義	2		学科専門	前期	2	
		食品の加工学実習Ⅰ	実習	2		学科専門	前期	2	
		食品の加工学実習Ⅱ	実習	2		学科専門	後期	2	
食の安全性に関する科目	講義 4	食品衛生学	講義	2		学科専門	後期	1	
		食品安全学	講義	2		学科専門	後期	2	
調理学に関する科目	講義 2 実習 4	おいしさの調理学	講義	2		学科専門	前期	1	
		食品開発基礎実習Ⅰ	実習	2		学科専門	前期	1	
		食品開発基礎実習Ⅱ	実習	2		学科専門	後期	1	
栄養と健康に関する科目	講義 4	栄養生理学	講義	2		学科専門	前期	1	
		ライフステージの栄養学	講義	2		学科専門	前期	1	
食品流通・消費に関する科目	講義 2	食料経済	講義	2		学科専門	前期	3	
フードコーディネート論	講義 2	フードコーディネート論(演習を含む)	講義	2		学科専門	前期	3	
フードスペシャリスト資格に相当とされる科目	講義 2	フードマーケティング論	講義		2	学科専門	後期	1	
	演習 2	地域食品企画演習	演習		2	学科専門	前期	4	
小 計				38	4				

註：履修に関しては学科の指示に従ってください。

3 フードコーディネーター3級 教育課程（食品開発学科）

【食品開発学科2026年度生】

フードコーディネーター3級を取得する者は、下表の11科目22単位をすべて修得してください。

本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備考
		必修	選択				
食品成分の化学	講義	2		学科専門	前期	1	
食品の特性	講義	2		学科専門	後期	1	
食品開発基礎実習Ⅰ	実習	2		学科専門	前期	1	
食品開発基礎実習Ⅱ	実習	2		学科専門	後期	1	
おいしさの調理学	講義	2		学科専門	前期	1	
栄養生理学	講義	2		学科専門	前期	1	
食品安全学	講義	2		学科専門	後期	2	
食文化概論	講義	2		学科専門	前期	3	
食空間デザイン論	講義	2		学科専門	前期	3	
フードコーディネート実習	実習	2		学科専門	後期	3	
フードマネジメント論	講義	2		学科専門	前期	2	
小 計		22					

註：履修に関しては学科の指示に従ってください。

4 フードサイエンティスト 教育課程（食品開発学科）

【食品開発学科2026年度生】

フードサイエンティストを取得する者は、下表の13科目26単位をすべて修得してください。

食品科学技術認定条件		本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備 考
必要科目・単位数				必修	選択				
(1) 基礎必修科目11単位	①食品科学分野 6単位	食品成分の化学	講義	2		学科専門	前期	1	
		食品の特性	講義	2		学科専門	後期	1	
		食品の加工学実習Ⅰ	実習	2		学科専門	前期	2	
		食品の加工学実習Ⅱ	実習	2		学科専門	後期	2	
	②食品微生物学分野 5単位	食品衛生学	講義	2		学科専門	後期	1	
		食品微生物学	講義	2		学科専門	前期	2	
		食品微生物学実験	実験	2		学科専門	後期	2	
(2) 特別研修科目 9 単位	食品の官能評価学	講義	2		学科専門	前期	3		
	食品物性論	講義	2		学科専門	後期	2		
	食品の官能評価学演習	演習	2		学科専門	前期	3		
	食品開発基礎実習Ⅰ	実習	2		学科専門	前期	1		
	食品開発基礎実習Ⅱ	実習	2		学科専門	後期	1		
	食品衛生学実験	実験	2		学科専門	前期	2		
小計	20	小 計		26					

註：履修に関しては学科の指示に従ってください。

5 食の6次産業化プロデューサー 教育課程（食品開発学科）

【食品開発学科2026年度生】

食の6次産業化プロデューサーを取得する者は、下表の12科目24単位をすべて修得してください。

本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備考
		必修	選択				
地域で学ぶ	講義	2		共通科目	前・後	1～4	
食品衛生学	講義	2		学科専門	後期	1	
食農体験Ⅰ	実習	1		学科専門	前期	2	
食農体験Ⅱ	実習	1		学科専門	後期	2	
食品加工学	講義	2		学科専門	前期	2	
フードマーケティング論	講義	2		学科専門	後期	1	
フードマネジメント論	講義	2		学科専門	前期	2	
地域食品企画演習	演習	2		学科専門	前期	4	
地域と人間生活	講義	2		共通科目	前・後	2～4	
食品開発関連法規	講義	2		学科専門	前期	3	
食料経済	講義	2		学科専門	前期	3	
フードコーディネート論（演習を含む）	講義	2		学科専門	前期	3	
フードコーディネート実習	実習	2		学科専門	後期	3	
小計		24					

註：履修に関しては学科の指示に従ってください。