

# 履修モデル 食品開発研究者・技術者をめざす場合

めざす進路： 食品素材・食品製造・包装材料・流通・販売会社の研究・開発職、製薬会社の研究・開発職、大学院進学ほか

めざす資格： 食品衛生管理者、食品衛生監視員、フードスペシャリスト、専門フードスペシャリスト、食の6次産業化プロデューサーレベル1

赤字：必修科目 黒字：選択科目

科目区分	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		計	
	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位		
共通科目	ゼミナール	入門ゼミナール	2	コミュニケーション演習	1				課題解決ゼミナール	2							22	
	総合				地域と人間生活	2												
	女性を生きる			女性と健康	2			女性の心と身体	2									
				キャリアデザインとライフプラン	2													
	社会に生きる			多様性と倫理	2													
	保健 体育 情報 処理	身体運動 I	1															
	外国語(基礎科目)	情報処理演習 I	1															
外国語目的別科目	英語 I a	1			英語コミュニケーション基礎a	1	英語コミュニケーション基礎b	1										
キャリア教育					キャリアデザイン入門	2												
専門科目	食のおいしさ	おいしさの調理学	2	食品開発基礎実習 II	2	製パン・製菓実習 I	2	食品物性論	2	食品物性論演習 I	2			食品物性論演習 II	2		24	
		食品開発基礎実習 I	2			製パン・製菓実習 II	2	おいしさの生理学	2	食品の官能評価学	2			食品フレーバーの化学	2			
	食の開発			食品開発学概論	2	食品開発実習	2	食品の加工学実習 II	2	食品開発プレゼンテーション演習	2	発酵食品開発学	2				21	
						食品加工学	2			商品開発	1	食医学	2					
						食品の加工学実習 I	2	食農体験	2	インターンシップ	2			地域食品企画演習	2			
	食の科学	栄養生理学	2	ライフステージの栄養学	2	統計学演習 II	2	食品微生物学実験	2									32
		食品成分の化学	2	食品の特性	2	食品安全学基礎	2											
		食の定性分析実験	2	食の定量分析実験	2	食品微生物学	2											
		基礎化学	2	統計学演習 I	2													
		有機化学	2	基礎生物化学	2													
基礎微生物学		2																
動物・植物生理学		2																
食の安全・安心と機能性			食品衛生学	2	食品衛生学実験	2	公衆衛生学	2	食品・開発関連法規	2				食品の安全性評価演習 II	2		26	
					食品分析学	2	食品安全学	2	食品の安全性評価演習 I	2								
							食品の安全性評価論	2	食品免疫学	2								
							食品分析学実験	2										
							食品機能学	2										
食のビジネス									食料経済	2	フードコーディネータ論	2					12	
									フードスペシャリスト論	2								
									食生活論	2								
								食品開発外国語演習	2	カフェ実習	2							
演習・卒論										食品開発学演習	2		卒業研究	4		6		
単位数		23		23		25		25		25		10		8		4	143	