

履修モデル 食品企画開発者をめざす場合

めざす進路： 食品素材・食品製造・包装材料・流通・販売会社の営業職・管理部門、商社や関連企業の総合職、行政機関・団体、製菓会社の営業職ほか

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・2、フードコーディネーター3級

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								
	社会に生きる			キャリアデザインとライフプラン	2												
	保健体育	身体運動 I	1														
	情報処理	情報処理演習 I	1														
	外国語(基礎科目)	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								
	外国語目的別科目					キャリアデザイン入門	2										
キャリア教育																	
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						20
		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			食パッケージデザイン演習	2		19
						食品加工学	2			商品開発	1			地域食品企画演習	2		
						食品の加工学実習 I	2	食農体験	2	インターンシップ							
	食の科学	栄養生理学	2	ライフステージの栄養学	2			食品微生物学実験	2								30
		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						22	
					食品分析学	2	食品安全学	2	食品免疫学	2							
							食品の安全性評価論	2									
							食品分析学実験	2									
							食品機能学	2									
食のビジネス							機能性評価論	2									
					フードマネジメント論	2	フードマーケティング論	2	食料経済	2	フードコーディネート論	2				24	
									フードスペシャリスト論	2	フードコーディネート実習	2					
									食空間デザイン論	2	食文化概論	2					
									食生活論	2	フードサービス・ホスピタリティ演習	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		27		25		12		4		4	143