

履修モデル 食品分析研究者・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・販売会社の研究職、食品分析機関、食関連研究機関の研究職、行政機関・団体、製薬会社の研究職、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、フードサイエンティスト

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	多様性と倫理	2												
	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					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			食品物性論	2	食品物性論演習 I	2			食品物性論演習 II	2	20	
		食品開発基礎実習 I	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	発酵食品開発学実験	2		
						食品の加工学実習 I	2			インターンシップ	1						
	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															
食の安全・安心と機能性	動物・植物生理学	2	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	食品免疫学実験 I	2	食品の安全性評価演習 II	2	機能性評価論実験 II	2	36
					食品分析学	2	食品安全学	2	食品の安全性評価演習 I	2	機能性評価論実験 I	2	食品免疫学実験 II	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	機能性評価論演習	2							
							食品機能学	2									
食のビジネス																4	
									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		21		25		21		12		10		6	141	