

食創造科学科 2025年度 後期 科目別成績結果一覧(基礎・専門教育科目)

2026年4月13日現在

	開講年度	科目開講期区分	開講所属	開講クラス	科目名	科目区分	科目GPA	履修者数(人)	合格者数(人)	得点分布(100-90)(%)	得点分布(89-80)(%)	得点分布(79-70)(%)	得点分布(69-60)(%)	得点分布(59-0)(%)
1	2025	後期	食創	食創1A	初期演習Ⅱ(食創造の可能性)	基礎・専門	3.24	25	25	64.0	12.0	8.0	16.0	0.0
2	2025	後期	食創	食創1B	初期演習Ⅱ(食創造の可能性)	基礎・専門	3.96	26	26	96.2	3.8	0.0	0.0	0.0
3	2025	後期	食創	食創1A	食品化学実験	基礎・専門	2.30	27	26	14.8	25.9	37.0	18.5	3.7
4	2025	後期	食創	食創1B	食品化学実験	基礎・専門	2.54	26	25	7.7	50.0	34.6	3.8	3.8
5	2025	後期	食創	食創1A	実践TOEIC演習Ⅱ	基礎・専門	2.17	12	12	8.3	33.3	25.0	33.3	0.0
6	2025	後期	食創	食創1A	実践TOEIC演習Ⅱ	基礎・専門	2.71	14	14	21.4	28.6	50.0	0.0	0.0
7	2025	後期	食創	食創1B	実践TOEIC演習Ⅱ	基礎・専門	2.54	13	13	15.4	30.8	46.2	7.7	0.0
8	2025	後期	食創	食創1B	実践TOEIC演習Ⅱ	基礎・専門	3.31	13	13	61.5	15.4	15.4	7.7	0.0
9	2025	後期	食創	食創1A	公衆衛生学	基礎・専門	2.33	27	26	14.8	29.6	33.3	18.5	3.7
10	2025	後期	食創	食創1B	公衆衛生学	基礎・専門	2.04	27	26	3.7	33.3	29.6	29.6	0.0
11	2025	後期	食創	食創1A	解剖生理学	基礎・専門	2.10	29	23	17.2	27.6	24.1	10.3	20.7
12	2025	後期	食創	食創1B	解剖生理学	基礎・専門	1.79	28	25	10.7	14.3	28.6	35.7	7.1
13	2025	後期	食創	食創2A	臨床医学	基礎・専門	3.00	37	36	45.9	24.3	16.2	10.8	0.0
14	2025	後期	食創	食創2B	臨床医学	基礎・専門	2.69	35	34	31.4	22.9	31.4	11.4	0.0
15	2025	後期	食創	食創1A	生化学Ⅱ	基礎・専門	1.76	25	23	4.0	20.0	32.0	36.0	8.0
16	2025	後期	食創	食創1B	生化学Ⅱ	基礎・専門	2.00	26	26	0.0	30.8	38.5	30.8	0.0
17	2025	後期	食創	食創1A	食品学	基礎・専門	1.46	26	22	0.0	23.1	15.4	46.2	11.5
18	2025	後期	食創	食創1B	食品学	基礎・専門	2.04	26	26	3.8	26.9	38.5	30.8	0.0
19	2025	後期	食創	食創2A	食品学実験	基礎・専門	2.29	35	35	8.6	37.1	28.6	25.7	0.0
20	2025	後期	食創	食創2B	食品学実験	基礎・専門	2.09	33	32	9.1	15.2	54.5	18.2	0.0
21	2025	後期	食創	食創1A	食品加工学	基礎・専門	2.60	25	25	4.0	56.0	36.0	4.0	0.0
22	2025	後期	食創	食創1B	食品加工学	基礎・専門	2.46	26	26	7.7	42.3	38.5	11.5	0.0
23	2025	後期	食創	食創2A	食品衛生学実験	基礎・専門	2.51	35	35	2.9	54.3	34.3	8.6	0.0
24	2025	後期	食創	食創2B	食品衛生学実験	基礎・専門	2.45	33	32	3.0	57.6	24.2	12.1	3.0
25	2025	後期	食創	食創1A	基礎栄養学	基礎・専門	1.45	29	25	3.4	17.2	13.8	51.7	10.3
26	2025	後期	食創	食創1B	基礎栄養学	基礎・専門	1.50	32	29	9.4	9.4	12.5	59.4	9.4
27	2025	後期	食創	食創1A	基礎栄養学実験	基礎・専門	2.96	25	25	32.0	36.0	28.0	4.0	0.0
28	2025	後期	食創	食創1B	基礎栄養学実験	基礎・専門	3.19	26	26	38.5	42.3	19.2	0.0	0.0
29	2025	後期	食創	食創2A	応用栄養学Ⅱ	基礎・専門	2.11	35	34	8.6	20.0	48.6	20.0	0.0
30	2025	後期	食創	食創2B	応用栄養学Ⅱ	基礎・専門	1.82	33	32	6.1	12.1	42.4	36.4	0.0

得点分布には評価不可者・欠席者は含まれていません。

食創造科学科 2025年度 後期 科目別成績結果一覧(基礎・専門教育科目)

2026年4月13日現在

	開講年度	科目開講期区分	開講所属	開講クラス	科目名	科目区分	科目GPA	履修者数(人)	合格者数(人)	得点分布(100-90)(%)	得点分布(89-80)(%)	得点分布(79-70)(%)	得点分布(69-60)(%)	得点分布(59-0)(%)
31	2025	後期	食創	食創1A	臨床栄養学概論	基礎・専門	1.89	28	28	3.6	21.4	35.7	39.3	0.0
32	2025	後期	食創	食創1B	臨床栄養学概論	基礎・専門	2.04	26	26	0.0	30.8	42.3	26.9	0.0
33	2025	後期	食創	食創2A	栄養教育論Ⅱ	基礎・専門	1.56	34	34	2.9	11.8	23.5	61.8	0.0
34	2025	後期	食創	食創2B	栄養教育論Ⅱ	基礎・専門	1.44	34	32	5.9	5.9	20.6	61.8	5.9
35	2025	後期	食創	食創2A	栄養教育論実習Ⅰ	基礎・専門	2.09	35	34	0.0	28.6	54.3	14.3	0.0
36	2025	後期	食創	食創2B	栄養教育論実習Ⅰ	基礎・専門	2.55	33	33	0.0	54.5	45.5	0.0	0.0
37	2025	後期	食創	食創1A	調理学実習Ⅱ	基礎・専門	2.16	25	25	4.0	20.0	64.0	12.0	0.0
38	2025	後期	食創	食創1B	調理学実習Ⅱ	基礎・専門	2.19	26	26	0.0	26.9	65.4	7.7	0.0
39	2025	後期	食創	食創2A	給食管理学実習	基礎・専門	2.21	34	34	0.0	35.3	50.0	14.7	0.0
40	2025	後期	食創	食創2B	給食管理学実習	基礎・専門	2.09	33	32	0.0	33.3	45.5	18.2	0.0
41	2025	後期	食創	食創2AB	食品製造学Ⅱ	基礎・専門	2.46	68	64	26.5	30.9	10.3	26.5	2.9
42	2025	後期	食創	食創2AB	食品産業論	基礎・専門	2.01	68	66	5.9	25.0	36.8	29.4	0.0
43	2025	後期	食創	食創1AB	異文化コミュニケーション論	基礎・専門	2.90	51	51	21.6	56.9	11.8	9.8	0.0
44	2025	後期	食創	食創2A	フードサイエンス英語Ⅱ	基礎・専門	2.62	34	34	11.8	44.1	38.2	5.9	0.0
45	2025	後期	食創	食創2B	フードサイエンス英語Ⅱ	基礎・専門	2.44	34	34	14.7	41.2	17.6	26.5	0.0
46	2025	後期	食創	食創2A	調理科学実験	基礎・専門	2.60	35	35	5.7	54.3	34.3	5.7	0.0
47	2025	後期	食創	食創2B	調理科学実験	基礎・専門	2.59	34	32	0.0	73.5	17.6	2.9	2.9
48	2025	後期	食創	食創3AB	バイオテクノロジー概論	基礎・専門	2.42	12	12	0.0	41.7	58.3	0.0	0.0
49	2025	後期	食創	食創2AB	食品機能学	基礎・専門	2.68	73	70	32.9	30.1	13.7	19.2	2.7
50	2025	後期	食創	食創3AB	食品安全学Ⅱ	基礎・専門	2.75	20	17	40.0	30.0	10.0	5.0	10.0
51	2025	後期	食創	食創3AB	グローバルレギュラトリーサイエンス	基礎・専門	2.28	18	16	22.2	27.8	16.7	22.2	5.6
52	2025	後期	食創	食創1AB	フードビジネス論Ⅱ	基礎・専門	2.27	52	51	11.5	32.7	28.8	25.0	0.0
53	2025	後期	食創	食創3AB	補完代替医学	基礎・専門	2.09	32	27	12.5	31.3	25.0	15.6	3.1
54	2025	後期	食創	食創3AB	比較食文化論	基礎・専門	3.14	14	14	14.3	85.7	0.0	0.0	0.0
55	2025	後期	食創	食創4A	卒業英語演習Ⅱ	基礎・専門	3.62	42	42	64.3	33.3	2.4	0.0	0.0
56	2025	後期	食創	食創4B	卒業英語演習Ⅱ	基礎・専門	3.46	41	40	56.1	39.0	2.4	0.0	0.0
57	2025	後期	食創	食創3AB	フードデザイン演習	基礎・専門	2.56	43	43	2.3	60.5	27.9	9.3	0.0
58	2025	後期	食創	食創3AB	メニュー企画・開発実習	基礎・専門	2.52	42	42	7.1	47.6	35.7	9.5	0.0
59	2025	後期	食創	食創3AB	食マーケティング演習Ⅱ	基礎・専門	2.29	42	42	2.4	42.9	35.7	19.0	0.0
60	2025	後期	食創	食創3AB	インターンシップ(フードマネジメント)	基礎・専門	3.98	40	40	97.5	2.5	0.0	0.0	0.0

得点分布には評価不可者・欠席者は含まれていません。

食創造科学科 2025年度 後期 科目別成績結果一覧(基礎・専門教育科目)

2026年4月13日現在

	開講年度	科目開講期区分	開講所属	開講クラス	科目名	科目区分	科目GPA	履修者数(人)	合格者数(人)	得点分布(100-90)(%)	得点分布(89-80)(%)	得点分布(79-70)(%)	得点分布(69-60)(%)	得点分布(59-0)(%)
61	2025	後期	食創	食創3AB	食品機器分析学実験 I	基礎・専門	2.16	49	48	0.0	30.6	57.1	10.2	2.0
62	2025	後期	食創	食創3AB	食品機器分析学実験 II	基礎・専門	2.88	48	47	14.6	64.6	16.7	2.1	2.1
63	2025	後期	食創	食創3AB	実験計画法演習	基礎・専門	1.62	45	35	6.7	22.2	20.0	28.9	11.1
64	2025	後期	食創	食創3AB	インターシップ(フードイノベーション)	基礎・専門	3.97	38	38	97.4	2.6	0.0	0.0	0.0

得点分布には評価不可者・欠席者は含まれていません。