

食物栄養科学部 食創造科学科 カリキュラム

※カリキュラムは2023年4月に入学する学生のもので(予定)。

	1年次		2年次		3年次		4年次			
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期		
基礎教育科目	共通教育科目 (大学・短大総合家内「キャンパスガイド2023」P.030参照)				特別教育科目 (大学・短大総合家内「キャンパスガイド2023」P.031参照)					
	初期演習 I 基礎化学 食品化学 食物栄養科学概論 実践TOEIC [®] 演習 I	初期演習 II (食創造の可能性) 食品化学実験 実践TOEIC [®] 演習 II			統計学					
専門教育科目	社会福祉概論 生化学 I 基礎栄養学 調理学 調理学実習 I フードビジネス論 I 見学実習 食品産業論実習 I	公衆衛生学 解剖生理学 生化学 II 食品加工学 基礎栄養学実験 臨床栄養学概論 調理学実習 II 異文化コミュニケーション論 フードビジネス論 II	解剖生理学実習 生化学実験 食品学 食品加工学実習 食品衛生学 応用栄養学 I 臨床栄養学実習 栄養教育論 I 公衆栄養学 給食管理論 食品製造学 I フードサイエンス英語 I 調理科学 見学実習 食品産業論実習 II	臨床医学 食品学実験 食品衛生学実験 応用栄養学 II 栄養教育論 II 栄養教育論実習 I 給食管理学実習 食品製造学 II 食品産業論 フードサイエンス英語 II 調理科学実験 食品機能学 校外実習	応用栄養学実習 栄養教育論実習 II 食品開発論 栄養資源開発論 官能評価・識別論 食品安全学 I 食品安全学実験 マーケットリサーチ法	バイオテクノロジー概論 食品安全学 II グローバルゲノムリサーチサイエンス 補完代替医学 比較食文化論	HACCP管理実践論 卒業英語演習 I	卒業英語演習 II		
					フードマネジメントスタディーズ 食経営学 メニュー企画・開発論 食マーケティング演習 I		フードデザイン演習 メニュー企画・開発実習 食マーケティング演習 II インターンシップ		グローバルフード研修科目 グローバルフード研修事前演習 食の国際理解 グローバルフード学 国際食流通論 国際食科学 国際食科学演習 実践英会話 I 実践英会話 II 実践英会話 III 実践英会話 IV 実践英会話 V	
					フードイノベーションスタディーズ 食品機器分析学		食品機器分析学実験 I 食品機器分析学実験 II 実験計画法演習 インターンシップ			
							卒業演習 (国際インターンシップ含む) 卒業論文			