

食物栄養学科食品開発コース カリキュラムツリー (2017年度教育課程による)

学年	1年		2年		
区分	前期	後期	前期	後期	
専門科目	プロデュース	食品開発概論	食品表示概論	食品の流通と消費	食品開発に必要な幅広い知識や食品関連の技術者として活躍できる
		フードスペシャリスト論	地域食産業事情	食のプロデュース	
		食文化概論			
	食品科学と栄養	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ		食品機能論
		↓	食品学実験		食品材料学実験
		食品微生物学	食品加工学実習Ⅰ		食品材料学
					食品加工学実習Ⅱ
			食品開発演習Ⅰ	食品開発演習Ⅱ	
				食品科学演習Ⅰ	食品科学演習Ⅱ
				おいさの科学	
			食品衛生学	食品衛生学実験	
		栄養学総論	応用栄養学		
	調理学	調理学		調理学実験	製菓実習
		調理学実習Ⅰ		調理学実習Ⅶ	
				給食施設・設備	
	健康と運動	健康管理概論		環境と健康	公衆衛生学
		アウトドア演習		健康ランニング	
	関連科目	情報リテラシーⅠ	情報リテラシーⅡ		フードスペシャリスト特論
					新調理システム特論
				テーブルコーディネーター・マナー	
		インターンシップⅠ	インターンシップⅡ		
		海外食生活事情			
				フードサイエンティスト特論	
				ボランティアワーク	
			特別研究		

     学科必修科目     
      フードサイエンティスト資格のために必要な科目     
      フードスペシャリストに必要な科目  
 その他、該当科目を履修することによりテーブルコーディネーターの資格も取得出来ます(学生便覧参照)。  
 色がついていない科目は本学で食品開発を目指す人が学んで欲しい科目です。