

食物栄養学科 食品開発コース 履修モデル

【専門教育科目】

◎……資格の必修科目 ○……資格の選択科目 △……資格の要望科目

授業科目	単位数		年次配当 (1週間授業時間数)				資格名				備考	
			1年		2年		フードスペシャリスト	フードコーディネーター	フードサイエンティスト	社会福祉主事任用資格		
	必修	選択	前期	後期	前期	後期						
食品プロデュース	食品の流通と消費	2			2			◎	◎			
	食のプロデュース	2			2			◎	◎			
	食品開発概論	2		2				◎	◎			
	食品表示概論	1			2					◎		
	食文化概論	2		2				◎	◎			
	地域食産業事情	2										*休み中実施
	フードスペシャリスト論	2		2					◎			
食品科学と栄養	食品学Ⅰ	2		2				◎	◎	◎		
	食品学Ⅱ	2			2			◎	◎	◎		
	食品機能論	2				2				◎		
	食品材料学実験	1				3		◎		◎		
	食品学実験	1			3			◎		◎		
	食品加工学実習Ⅰ	1			3			◎	◎	◎		
	食品加工学実習Ⅱ	1				3				◎		
	食品微生物学	2		2				◎		◎		
	食品衛生学	2			2			◎	◎	◎		
	食品衛生学実験	1				3		◎		◎		
	食品科学演習Ⅰ	2				2		◎				
	食品科学演習Ⅱ	2					2	◎				
	栄養学総論	2		2				◎	◎		○	
	応用栄養学	2				2		◎	◎			
	おいしさの科学	2				2				◎		
	食品開発演習Ⅰ	1			2					◎		
食品開発演習Ⅱ	1				2				◎			
調理学	調理学	2		2				◎	◎			
	調理学実験	1				3				◎		
	給食施設・設備	2				2			◎			

食物栄養学科 食品開発コース 履修モデル

【専門教育科目】

◎……資格の必修科目 ○……資格の選択科目 △……資格の要望科目

授業科目	単位数		年次配当 (1週間授業時間数)				資格名				備考	
			1年		2年		フードスペシャリスト	フードコーディネーター	フードサイエンティスト	社会福祉主事任用資格		
	必修	選択	前期	後期	前期	後期						
調理学	調理学実習Ⅰ	1		3				◎	◎			
	調理学実習Ⅶ		1		3	3		◎	◎			隔週3時間
	製菓実習		1				3		◎			
健康と運動	健康管理概論		2	2				◎	◎			
	アウトドア演習		1	*								*休み中実施(学外)
	健康ランニング		2			2						
	公衆衛生学	2					2	◎	◎		○	
	環境と健康		2			2		◎				
関連科目	テーブルコーディネート・マナー		1		3	3		◎	◎			隔週3時間
	情報リテラシーⅠ	1		2								
	情報リテラシーⅡ	1			2							
	新調理システム特論		1			*						*休み中実施(学内)
	海外食生活事情		2		*							*休み中実施(海外研修)
	フードスペシャリスト特論		2				2	◎				
	フードサイエンティスト特論		2							◎		*休み中実施(集中講義)
	インターンシップⅠ		2		*					◎		*休み中実施(学外)
	インターンシップⅡ		2			*				◎		*休み中実施(学外)
特別研究		4			※	※						