

R5.4.1		DP1 (1)	DP2 (1)	DP2 (2)	DP2 (3)	DP3	
食品開発科学科	科目記号	科学的思考に基づいた技術(食品の微生物物理分析、バイオテクノロジー)をき	食品の衛生法令を管理して実行できる能力	食品の加工・製造技術を選択して活用できる能力	食品の開発スキーム(継続的・体系的な計画)を実行できる能力	主体性を多様な協働とて学ぶ態度がでる能力	学科独自性(高度な専門力)
学位授与方針		知識・理解を応用し活用する能力	汎用的技能を応用し活用する能力	汎用的技能を応用し活用する能力	汎用的技能を応用し活用する能力	人間性、社会性、国際性の涵養	研究者・技術者として業務を遂行できる知識・能力を涵養する
専門基礎科目	食品開発科学概論			◎			
	生物化学 I	◎					
	生物化学 II	◎					
	有機化学総論	◎					
	食品分析学	◎					
	微生物学	◎					
	生理学	◎					
応用科目	生物学概論 I	◎					◎
	生物学概論 II						◎
	化学概論 I	◎					
	化学概論 II						◎
	数理データサイエンス	◎					
	食品科学 I				◎		
	食品科学 II				◎		
	食品衛生学 I		◎				
	食品衛生学 II		◎				
	食品製造学			◎			
	食品機能学					◎	
	栄養学 I					◎	
	栄養学 II					◎	
	農産物利用学			◎			
	食品衛生法及び関係法令		◎				
	公衆衛生学概論					◎	
	発酵醸造食品学				◎		
	畜産・水産食品製造学				◎		
	技術者倫理						◎
	フードビジネス論				◎		
	食品品質管理論					◎	
	食品企業論					◎	
	調理学						
環境保全型農業論						◎	
園芸療法論						◎	
フードスペシャリスト論						◎	
フードコーディネーター論						◎	
パン・菓子製造学				◎			
地域連携論						◎	
健康食品概論						◎	
産業環境管理論				◎			
食品流通・消費論				◎			
食品の官能評価・鑑別論				◎			
食品保蔵学				◎			
薬理学				◎			
食品のための臨床検査学						◎	
職業指導論						◎	
食品製造管理論					◎		
食物アレルギー論				◎			
臨床心理学						◎	
食品工場見学						◎	
地域特産ブランド開発論						◎	
食品開発演習 I				◎			
食品開発演習 II				◎			
食品開発演習 III				◎			
HACCPシステム学					◎		
応用食品学演習					◎		
キャリアフォーメーション						◎	
専攻演習						◎	
卒業論文						◎	
実験	食品基礎実験	◎					
	食品微生物学実験	◎					
	食品学実験 I				◎		
	食品学実験 II				◎		
	食品衛生学実験 I		◎				
	食品衛生学実験 II		◎				
	化学実験	◎					
実習	生物学実験	◎					◎
	地理学実験						◎
	調理学実習			◎			
	食品製造学外実習					◎	