

食品安全工学科 カリキュラム体系図



DP：ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与に関する方針）

		セメスター							
		1年		2年		3年		4年	
		1	2	3	4	5	6	7	8
共通教養科目群	教養特殊講義A 教養特殊講義B 教養特殊講義C								
	基礎ゼミ 健康とスポーツの科学 国際経済入門 日本近現代史 国際化と異文化コミュニケーション 里山の環境学 日本語の技法	思考の技術 食生活と健康 国際社会と日本 言語文化学入門 国際化と異文化コミュニケーション 里山の環境学 芸術鑑賞入門 現代経済の課題 持続可能な社会論	社会奉仕実習		インターンシップ キャリアインターンシップ スクールインターンシップ				
外国語科目群	総合英語1 オーラルスキル(英語)1 海外研修(英語)	総合英語2 オーラルスキル(英語)2	理系英語1 オーラルスキル(英語)3 言語演習(英語)1 TOEIC・A1 英語スキル上級A	理系英語2 オーラルスキル(英語)4 言語演習(英語)2 TOEIC・A2	理系英語3(エッセンシャル) 理系英語3(コプリヘンション) 理系英語3(プレゼンテーション) 発展理系英語1 TOEIC・B1	理系英語4(エッセンシャル) 理系英語4(コプリヘンション) 理系英語4(プレゼンテーション) 発展理系英語2 TOEIC・B2 英語スキル上級B			
	ドイツ語総合1 中国語総合1	ドイツ語総合2 中国語総合2	ドイツ語総合3 中国語総合3	ドイツ語総合4 中国語総合4					
学部基礎科目群	生物と地球環境 医療・科学・暮らし 地学概論I 地学実験 代数学概論I 幾何学IA	地学概論II 代数学概論II 幾何学IB	基礎食品化学 幾何学IIA	幾何学IIB	知的財産権				
	情報処理基礎I 物理学実験 バイオテクノロジー技術論 科学倫理	情報処理基礎II Webデザイン 情報倫理							
専門科目群	学科基礎科目	化学I 生物学I	化学II 生物学II						
	基礎数学 数学 物理学I 生命科学概論	微積分学 線形代数学 物理学II							
	食品機能工学	生化学I 生体物質基礎 食品材料学	生化学II 分子生物学I	食品機能学 食品機能統計学	機能性食品開発				
	食生産環境			植物育種学 世界の食生産事情 植物生産工学I	応用微生物工学 動物生産学	食品システム論	食生産環境工学 食品工業技術論		
				疫学論	食品企業経営論	遺伝資源学			
	食品管理評価	食品安全工学概論	食品保全学	食品安全学 食品微生物学 食品分析化学	食品加工学 食品衛生管理学	HACCPシステム論			
応用生命工学	動物栄養学	細胞生物学I			細胞生物学II	分子生物学II 免疫・アレルギー学 酵素化学	細胞培養工学	バイオインフォマティクス	
実験・実習・演習			食品化学実験 専門ゼミ	食品生物学実験	専攻科目演習I	専攻科目演習II	専攻科目演習III	専攻科目演習IV	卒業研究