

食科学部 食科学科

2025年度									
授 業 科 目			単位数		開講 年次	毎週時間数			
系列	番号	授 業 科 目 名	必修	選択		講義	演習	実験	実習
基礎科目	1	基礎化学		2	1	2			
	2	基礎有機化学	2		1	2			
	3	基礎分析学Ⅰ	2		1	2			
	4	基礎分析学Ⅱ		2	2	2			
	5	基礎生理学	2		1	2			
	6	摂食生理学		2	2	2			
	7	微生物学	2		2	2			
	8	フードスペシャリスト論		2	1	2			
	9	実践統計学		2	3		2		
	10	食科学入門	2		1	1			
食品学系	11	食品学Ⅰ	2		1	2			
	12	食品学Ⅱ	2		2	2			
	13	食品機能学	2		3	2			
	14	食品工学		2	2	2			
	15	食品加工・貯蔵学	2		3	2			
	16	食品鑑別演習		2	3		2		
	17	食品開発学特論（開発）		2	2	2			
	18	食品開発学特論（研究）		2	2	2			
	19	食品開発学実践演習		2	3		2		
	20	食品衛生学	2		2	2			
	21	微生物機能学		2	3	2			
	22	食品栄養学基礎実験ⅠA	1.5		1			3	
	23	食品栄養学基礎実験ⅠB	1.5		1			3	
	24	食品栄養学基礎実験Ⅱ	1.5		2			3	
	25	食品学応用実験	選必 1.5		3			3	
	26	食品機能学実験	選必 1.5		3			3	
	27	食品衛生学実験	選必 1.5		2			3	
	28	フードマネジメント論		2	2	2			

食科学部 食科学科

2025年度									
授 業 科 目			単位数		開講 年次	毎週時間数			
系列	番号	授 業 科 目 名	必修	選択		講義	演習	実験	実習
食品学系	29	微生物学基礎実験	1.5		2			3	
	30	微生物学応用実験	選必 1.5		3			3	
	31	フードシステム論		2	1	2			
調理学系	32	調理科学	2		2	2			
	33	フードデザイン論		2	2	2			
	34	調理科学実験	1.5		2			3	
	35	調理科学応用実験	選必 1.5		3			3	
	36	調理学	2		1	2			
	37	調理学実習Ⅰ	2		1				4
	38	調理学実習Ⅱ	2		1				4
	39	調理学実習Ⅲ	2		2				4
	40	調理学応用実習Ⅰ		2	3				4
	41	調理学応用実習Ⅱ		2	3				4
	42	フードコーディネート論		2	3	2			
	43	食文化論（歴史）		2	1	2			
栄養学系	44	食文化論（調査）		2	1	2			
	45	栄養学Ⅰ	2		1	2			
	46	生化学	2		1	2			
	47	栄養生化学特論		2	2	2			
	48	栄養学Ⅱ	2		1	2			
	49	ライフステージの栄養学Ⅰ	2		2	2			
	50	ライフステージの栄養学Ⅱ		2	2	2			
	51	ライフステージの栄養学実習Ⅰ	1.5		2				3
	52	ライフステージの栄養学実習Ⅱ	選必 1.5		3				3
	53	栄養生理学実験	選必 1.5		3			3	
	54	健康増進科学Ⅰ	2		2	2			
	55	健康増進科学Ⅱ	2		3	2			
	56	健康と運動の科学	2		2	2			
	57	疾病の成り立ち		2	2	2			

食科学部 食科学科

2025年度									
授 業 科 目			単位数		開講 年次	毎週時間数			
系列	番号	授 業 科 目 名	必修	選択		講義	演習	実験	実習
関連科目	58	バイオインフォマティクス特論		1	3	0.5			
	59	異分野連携実践演習		2	2～		1		
卒業研究	60	食物学演習	2		3		1		
	61	食物学総合演習（専門英語を含む）	2		4		2		
	62	卒業基礎研究	4		3			4	
	63	卒業研究	4		4				
家政学関連	64	保育学（実習及び家庭看護を含む）		2	2	2			0.2
	65	住居論（製図を含む）		2	1	2			
	66	衣服科学		2	2	2			
	67	衣服実習I		1	2				2
	68	衣服実習II		1	2				2
	69	家政学概論		2	1	2			
	70	人間と生活		2	1	2			
	71	家族関係論		2	2	2			
	72	家庭管理論		2	1	2			