

食科学科 食デザイン専攻 授業科目表（カリキュラムマトリクス）

食科学科 食デザイン専攻 カリキュラム								授業を履修して身につく態度・能力（◎=特に重視するもの ○=重視するもの） ※態度・能力の詳細は、「卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）」を参照					フーズパ シャリスト	備考
区分	ナンバリング	授業科目名	単 位数	必修・ 選択区分	履修 年次	授業形態	開講期 区分	全学ディプロマ・ポリシー						
								態度		能力				
				国際的視野	美の探究	研鑽力	行動力	協働力						
食を学ぶための基礎	FF1101	食生活論	2	必修	1	講義	前期	○		◎				
	FF1102	食品素材学	2	必修	1	講義	前期	○		◎				◆
	FF1103	フーズパシャリスト論	2	選択	1	講義	前期	○		○				◆
	FF1104	基礎化学	2	選択	1	講義	前期		○	○				
	FF1106	ライティングセミナー	1	必修	1	演習	後期		○	○		○		
	FF1107	基礎生物	2	選択	1	講義	後期			◎				
	FF1108	食と環境	2	選択	1	講義	後期	○	○	○				
	FF1162	和食の調理	1	選択必修	1	実習	後期		○		○	◎		◆
	FF1163	食料生産実習	1	選択	1	実習	通年集中	○		○	◎	○		
	FF2113	環境学概論	2	選択	2	講義	前期	○		○				
	FF2165	基礎調理	1	選択	2	実習	前期	○			○	◎		◆
	FF2166	製パン演習	1	選択	2	実習	前期		○	○	○			
	FF3130	地域環境保全学	2	選択	3	講義	前期	○	○	○				
	FF3171	中国料理実習	1	選択必修	3	実習	前期	○	○		◎			
	FF3172	日本料理実習	1	選択必修	3	実習	前期		○		◎	○		
	FF3177	テーブルマネジメント演習	1	選択必修	3	演習	後期		◎	○	○			◇
	FF4141	世界と日本の食文化	2	選択必修	4	講義	前期	○		◎				
FF4181	西洋料理実習	1	選択必修	4	実習	後期	○	○			◎			
フーズサイエンス	FF1261	食物科学基礎実験	1	選択	1	実験	前期	○		○	○			
	FF1209	食品化学	2	選択	1	講義	後期	○		◎				
	FF1210	栄養生化学入門	2	選択	1	講義	後期			○				
	FF1264	調理学実験	1	選択	1	実験	後期			◎		○		◆
	FF2214	食品分析学	2	選択	2	講義	前期			◎				◆
	FF2215	調理の科学	2	選択	2	講義	前期	○	○	◎				◆
	FF2216	食品衛生学	2	選択	2	講義	前期	○		◎				◆
	FF2267	食品学実験	1	選択	2	実験	前期			○	◎	○		
	FF2222	食品機能論	2	選択	2	講義	後期	○		◎				◇
	FF2223	食品鑑別論	2	選択	2	講義	後期			◎	○			◆
	FF2224	食品加工学	2	選択	2	講義	後期			◎				◆
	FF2225	栄養生理学	2	選択	2	講義	後期			◎				
	FF2268	食品分析学実験	1	選択	2	実験	後期			○	○		★*1	
	FF2269	品質管理統計演習	1	選択	2	演習	後期			○	○		◇	
	FF3231	発酵食品学	2	選択	3	講義	前期	○		◎				
	FF3232	ライフステージと栄養	2	選択	3	講義	前期			◎	○			◆
	FF3233	社会・環境と健康	2	選択	3	講義	前期	○		◎		○		
	FF3273	機器分析実験	1	選択	3	実験	前期			○	○			
	FF3274	食品衛生学実験	1	選択	3	実験	前期			◎		○		
	FF3275	官能評価演習	1	選択	3	演習	前期			◎	○	○		◇
	FF3235	食品安全学	2	選択	3	講義	後期			◎	◎			
	FF3236	食品物性論	2	選択	3	講義	後期			◎	○			◇
	FF3278	食品加工学実習	1	選択	3	実習	後期			○	○	○		★*1
	FF4242	疾病と栄養	2	選択	4	講義	前期			○				

食科学科 食デザイン専攻 カリキュラム								授業を履修して身につく態度・能力(◎=特に重視するもの ○=重視するもの) ※態度・能力の詳細は、「卒業認定・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)」を参照					フードスペシャリスト	備考
区分	ナンバリング	授業科目名	単位数	必修・選択区分	履修年次	授業形態	開講期区分	全学ディプロマ・ポリシー						
								態度		能力				
								国際的視野	美の探究	研鑽力	行動力	協働力		
フードビジネス	FF1305	食商品学	2	選択	1	講義	前期	○	○			○		
	FF1311	フードシステム論	2	選択	1	講義	後期	○					◆	
	FF1312	経営学入門	2	選択	1	講義	後期							
	FF2317	フードコーディネート論	2	選択	2	講義	前期	○		◎	○		◆	
	FF2318	食とデザイン	2	選択	2	講義	前期		○	○				
	FF2319	ビジネスリテラシー入門	2	選択	2	講義	前期			○		○		
	FF2320	マーケティング調査入門	2	選択	2	講義	前期	○		○	○			
	FF2321	アグリフードビジネス論	2	選択	2	講義	前期	○		○				
	FF2326	消費者行動論	2	選択	2	講義	後期	○		○				
	FF2327	食品開発論	2	選択	2	講義	後期	○	○			◎	◇	
	FF2328	会計・簿記入門	2	選択	2	講義	後期			○				
	FF2329	食料資源経済学	2	選択	2	講義	後期	○		○	○			
	FF2370	アップサイクル演習	1	選択	2	演習	通年集中	○		○		○		
	FF3332	ファイナンス入門	2	選択	3	講義	前期	○		○	○			
	FF3333	フードマーケティング論	2	選択	3	講義	前期	○		○	◎		◆	
	FF3334	食品企業経営論	2	選択	3	講義	前期	○	○			◎		
	FF3366	カフェ経営演習	1	選択	3	演習	前期		○	○		○		
	FF3337	フードビジネス研究	2	選択	3	講義	後期	○			○	○		
	FF3338	商業空間デザイン	2	選択	3	講義	後期	○		○				
	FF3339	スモールビジネス起業論	2	選択	3	講義	後期	○		○	○			
FF3340	食と地域活性化	2	選択	3	講義	後期			○	○	○			
FF3379	フードマーケティング演習	1	選択	3	演習	後期		○		○	◎	◇		
FF3380	フードサービス演習	1	選択	3	演習	通年集中		○		○	○			
FF4343	食の安全安心と消費者	2	選択	4	講義	前期	○		○		○			
FF4344	パッケージング論	2	選択	4	講義	前期	○	○			○			
FF4345	農業政策論	2	選択	4	講義	前期	○		○					
健康科学	FF2446	スポーツと健康科学 a	2	選択	2	講義	前期				◎			
	FF2447	スポーツと健康科学 b	2	選択	2	講義	後期				◎			
	FF2482	健康運動実践指導実習 a	1	選択	2	実習	後期			○		○		
	FF2483	健康運動実践指導実習 b	1	選択	2	実習	前期			○		○		
	FF2484	健康運動実践指導実習 c	1	選択	2	実習	後期				◎	○		
	FF3485	健康運動実践指導総合演習	1	選択	3	実習	前期集中				◎			
	FF3486	スポーツ医学とテーピング	1	選択	3	実習	前期				○			
教職関連科目	FF1548	生活経済学	2	選択	1	講義	前期	○	○	○				
	FF1549	家庭経営学	2	選択	1	講義	後期				○			
	FF2550	住居学	2	選択	2	講義	前期			○				
	FF2551	家族関係学	2	選択	2	講義	前期			○	○	○		
	FF2587	被服実習 a	2	選択	2	実習	前期	○	○	○				
	FF2588	被服実習 b	2	選択	2	実習	前期	○	○		○			
	FF2552	衣料学	2	選択	2	講義	後期		○	○				
	FF2553	看護学	2	選択	2	講義	後期	○			○			
	FF2589	衣料学演習	2	選択	2	演習	後期				○			
	FF2590	被服実習 c	2	選択	2	実習	後期			○	◎			
	FF3554	保育学	2	選択	3	講義	前期・後期			○				
FF3591	調理学及び実習	2	選択	3	実習	前期・後期			○	◎	○			

食科学科 食デザイン専攻 カリキュラム								授業を履修して身につく態度・能力 (◎=特に重視するもの ○=重視するもの) ※態度・能力の詳細は、「卒業認定・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)」を参照					フーズスペ シャリスト	備考
区分	ナンバリング	授業科目名	単 位 数	必修・ 選択区分	履修 年次	授業形態	開講期 区分	全学ディプロマ・ポリシー						
								態度		能力				
								国際的視野	美の探究	研鑽力	行動力	協働力		
総合	FF1692	食デザインオープン講座	2	選択	1	演習	通年集中			○	○	○		
	FF3655	フーズスペシャリスト特別講義	1	選択	3	講義	通年集中	○		○	○		◇	
	FF4693	卒業研究	6	必修	4		通年集中	○		○	○	○		

※選択必修：6科目から1科目以上修得しなければならない。

◆印は、フーズスペシャリスト受験資格を得るための必修科目である。また、選択必修科目★*1から1科目以上を必ず履修しなければならない。

◇印は、フーズスペシャリストとして学んでおくべき科目である。

※ナンバリングコードの構成 例：フーズスペシャリスト論：FF1103 ① ②③ ④	①部署別コード：食科学科食デザイン専攻→FF ②レベルコード：対象学年（1年生対象→1、2年生対象→2、3年生対象→3、4年生対象→4） ③分野コード：科目区分（食を学ぶための基礎→1、フーズサイエンス→2、フーズビジネス→3、健康科学→4、 教職課程（家庭科）→5、総合→6） ④識別番号：各科目区分における科目の番号で、講義系科目→01～59、実験・実習・演習系科目→61～99
---	---