

# 食生活科学科 食物科学専攻 授業科目表 (カリキュラムマトリクス)

食生活科学科 食物科学専攻 カリキュラム							授業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					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	
基礎科目	LF1101	基礎化学	2	必修	1	講義	前期		○	○				
	LF1151	食物科学基礎実験	1	必修	1	実験	前期	○		○	○		隔週	
	LF1102	フードスペシャリスト論	2	必修	1	講義	前期	○		○				
	LF1103	基礎生物	2	必修	1	講義	後期			◎				
	LF1104	食生活論	2	必修	1	講義	後期	○		◎				
	LF1105	ライティングセミナー	1	必修	1	演習	後期		○	○		○		
	LF1152	食料生産実習	1	選択	1	実習	通年集中	○		○	◎	○		
栄養学	LF1206	栄養生化学入門	2	選択	1	講義	後期			○				
	LF2207	栄養生理学	2	選択	2	講義	後期			◎				
	LF3208	ライフステージと栄養	2	選択	3	講義	前期			◎	○			
	LF4209	疾病と栄養	2	選択	4	講義	前期			○				
衛生学	LF2310	食品衛生学	2	必修	2	講義	前期	○		◎				
	LF3311	社会・環境と健康	2	選択	3	講義	前期	○		○		○		
	LF3353	食品衛生学実験	1	選択	3	実験	前期				◎	○	隔週	
	LF3312	食品安全学	2	選択	3	講義	後期			○	◎			
	LF4313	食の安全安心と消費者	2	選択	4	講義	前期	○		○		○		
調理学	LF1454	調理学実験 a	1	必修	1	実験	後期			◎		○	隔週	
	LF2414	フードコーディネーター論	2	必修	2	講義	前期	○		◎	○			
	LF2455	基礎調理1	1	選択必修	2	実習	前期		○		○	◎	隔週	
	LF2415	調理科学	2	必修	2	講義	前期	○	○	◎				
	LF2455	調理学実験 b	1	選択必修	2	実験	前期			◎		○	隔週	
	LF2456	基礎調理2	1	選択必修	2	実習	後期	○			○	◎	隔週	
	LF3457	官能評価演習	1	選択	3	演習	前期			◎	○	○	隔週	
	LF3458	中国料理実習	1	選択必修	3	実習	前期	○	○		◎		隔週	
	LF3459	日本料理実習	1	選択必修	3	実習	前期		○		◎	○	隔週	
	LF3460	テーブルマネジメント演習	1	選択必修	3	演習	後期		◎	○	○		隔週	
	LF3416	食品物性論	2	選択	3	講義	後期			◎	○			
	LF3461	食生活演習	1	選択	3	演習	通年集中	○		◎	○	○		
	LF4417	世界と日本の食文化	2	選択	4	講義	前期	○		◎				
	LF4462	西洋料理実習	1	選択必修	4	実習	後期	○	○			◎	隔週	
食産業学	LF1518	食商品学	2	選択	1	講義	前期	○	○			○		
	LF1519	フードシステム論	2	必修	1	講義	後期	○						
	LF2520	消費者行動論	2	選択	2	講義	後期	○		○				
	LF2521	食品開発論	2	選択	2	講義	後期	○	○			◎		
	LF2563	品質管理統計演習	1	選択	2	演習	後期			○	○			
	LF3522	フードマーケティング論	2	選択	3	講義	前期	○	○		◎			
	LF3523	食品企業経営論	2	選択	3	講義	前期	○	○			◎		
	LF3524	フードビジネス研究	2	選択	3	講義	後期	○			○	○		
	LF3525	商業空間デザイン	2	選択	3	講義	後期	○		○				
	LF3564	マーケティング演習	1	選択	3	演習	後期		○		○	◎	隔週	
	LF3565	フードサービス演習	1	選択	3	演習	通年集中		○		○	○		
	LF3566	食ビジネス演習	1	選択	3	演習	通年集中	○		◎	○	○		
	LF5426	パッケージング論	2	選択	4	講義	前期	○	○			○		

