

食環境科学科 フードサイエンス専攻 カリキュラムマップ

大学院
進学

食品産業界
(研究開発・品質検査)

食育インストラクター

公務員
(食品衛生監視員など)

理科教員
(中学・高校)

「高い倫理観を持ち、生命と健康、食の安全・安心に携わる分野で、幅広く活躍できる人材」

4年

専門的実験技術・プレゼンテーション能力の修得 / 大学生活の集大成

卒業研究

卒業論文

幅広い教養を身につけるための基盤教育科目群（一般教養的科目・社会人基礎科目）

教員資格のための教職科目群

基礎的実験技術の修得 フードサイエンスに関する専門知識の修得

3年

研究室仮配属

フードサイエンス
実験(Ⅱ)

専門領域

食品学概論	食品化学
美味しさの科学	フードエンジニアリング
予防・臨床栄養学	食品物性論
プロバイオティクス	食品安全学
細胞生物学	機能食品科学
ファイトセラピー論	HACCP論
食品検査概論	食品加工貯蔵学
調理科学実習	

多彩な専門知識を学ぶ科目群

味とニオイの科学
スパイスの科学
植物生理学
微生物生理学
遺伝子工学
環境修復学
バイオエネルギー
食品流通学
マーケティング入門
など

2年

フードサイエンス
実験(Ⅰ)

生物学実験

スペシャリストによる特別講義(2年～)

食品科学特別講義

1年

物理実験

化学実験

基礎領域(1年～)

人体の構造と機能・食育論・フードコーディネーター論・基礎栄養学・基礎生化学・食品微生物利用学・食品バイオテクノロジー・機器分析・食品添加物概論・食品官能評価概論・公衆衛生学・食環境科学英語（Ⅰ・Ⅱ）など

哲学教育(1年～)

井上円了と東洋大学
哲学入門・生命倫理
生命哲学・生命論
食品技術者と倫理

- 「食」を選択する力(食育)
- 食品の栄養学的機能の理解
- 高い倫理観をもった食品技術者の養成
- バイオテクノロジーを利用した効率的な食糧生産技術や食品分析技術の修得
- 食品の生産から流通までカバーする総合的な食品知識の修得

専攻キーワード

食の安全・安心

健康

食のバイオテクノロジー

食環境科学科 フードサイエンス専攻入学