

食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻 カリキュラムマップ

食品会社、健康およびスポーツ
関連会社就職
(商品開発・品質検査)

大学院進学
(研究職)

理科教員
(中学・高校)

公務員
(食品衛生監視員)

身体計測技術の習得

専門知識とその応用力

プレゼンテーション・
コミュニケーションスキルの獲得

4年

食環境科学輪講

卒業研究・卒業論文

3年

食品機能

フードサイエンス
実験Ⅱ

スポーツ機能

トレーニング
指導法

2年

フードサイエンス
実験Ⅰ

生物学実験
調理科学実習

運動生理学
実習

1年

物理実験

化学実験

スポーツ救急法

演習

専門領域

スポーツと栄養学
基礎栄養学
栄養疫学調査
食品安全学
食品衛生学
食品分析学概論
予防・臨床栄養学
機能食品科学
プロバイオティクス 等

業界研究

食品科学特別講義
フードスペシャリスト特別講義

基礎領域

人体の構造と機能
基礎生化学、基礎微生物学
生物学、有機化学Ⅰ・Ⅱ
細胞生物学、心理学
食育論、現代物理
フードコーディネータ論
情報処理基礎 等

多彩な知識を
学ぶ科目群

味とニオイの科学
スパイスの科学
ソムリエ講座
微生物生理学
機器分析
食品添加物概論
食品微生物利用学
食品流通学
マーケティング入門
等

哲学教育

井上円了と東洋大学
哲学入門
生命倫理
生命論
食品技術者と倫理

教員資格のための教職科目群

キャリアデザイン・英語教育

専攻キーワード

機能性食品・食品開発・サプリメント・身体計測・スポーツ栄養

食環境科学科スポーツ・食品機能専攻入学