

食品生産科学科 履修モデル

学習・教育目標	1年次		2年次		3年次		4年次		卒業論文
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
A コミュニケーション	Basic English I Practical English I 日本語表現法	Basic English II Practical English II	Effective English I Interactive English I	Effective English II Interactive English II	Intensive English I	Intensive English II			卒業論文
B 技術者倫理	科学史 哲学 こころと身体	生命倫理	生命文化 心理学	技術史 哲学史					
C 科学基礎	情報リテラシー 基礎微積分 I 基礎微積分 II 生物学 物理学 化学	数学解析 数学概論	情報処理概論 I 統計学 I 地学	情報処理概論 II 統計学 II					
D 水産・海洋基礎	海の科学 海と生命 海と文化 船の科学	水圏環境 リテラシー学							
E 専門知識		有機化学 I 生産物理学	生物化学 有機化学 微生物学 物理化学	食品化学 生物化学 食品微生物学	食品分析学 機器分析概論 食品衛生学 衛生微生物学 食品加工学 資源利用化学 食品保全化学 食品レオロジー 食と健康の科学	食品化学実験 食品微生物学実験 食品工学実験	食品化学実験 食品工学実験 食品工学演習		
F 実験・調査	フレッシュマン セミナー	食品生産学 入門実験	化学実験	微生物学実験 物理実験	食品化学基礎実験	食品化学実験			
G 演習・実習	フレッシュマン セミナー	化学演習			食品生産学実習 食品工学演習	食品工学演習			
H 現場実習	フレッシュマン セミナー	食品生産 システム調査			食品生産学実習				
I 生涯教育		海洋科学通論			衛生微生物学	海洋ハイオ テクノロジー			
J 課題解決 能力		海洋科学通論			食品加工学	食品ゼロエミッ ション通論			
K 総合的 判断	基礎法学 経済学	国際法と日本国 社会学 政治学		Readings on Culture					