

令和 7 年度 授業開講科目時間割表

食品開発学科

学科コード 19

英語略称 F S T

授業期間 前期 4 月 1 1 日（金）～ 7 月 3 1 日（木） 後期 9 月 2 0 日（土）～ 1 月 2 6 日（月）

講義室等一覧

本館	13 階	多目的ホール	2 号館	2 階	221・222	6 号館	3 階	631 実験室
	9 階	コン①～②			研究事務課			632 実験室
	8 階	81～84		1 階	211		2 階	621 実験室
	7 階	71～74			教務課・学生課			622 実験室
	6 階	61～64	博物館 3 号館	4 階	第 1・第 2	7 号館	1 階	612 実験室
	5 階	51～53					4 階	741・742 製図
	4 階	大講堂	4 号館	5 階	451 実			CAD 室
		41～43		4 階	441 実			調理室
1 号館	3 階	中講堂 1・2		2 階	421 実	10 号館	1 階	711 実～713 実
		31～33	5 号館				5 階	1052 実
	5 階	151～159		3 階	531 実習室			1021
	4 階	141～149			532 実習室		2 階	1022 実～1025 実
	3 階	131～137			533 講義室			第 4
	2 階	121～124		2 階	521 実験室	12 号館	1 階	1011～1016
	1 階	111～113		1 階	512 実験室		G 階	就職指導課ほか

主な講義室一覧です。学科演習室等は学級担任又は学科事務室にお問い合わせください。

本館講義室は、2 ケタ、1 号館が 3 ケタ、10 号館が 4 ケタで表示、実験室又は実習室は「〇〇実」と表示。

第 1 講義室、第 2 講義室（博物館）及び第 4 講義室（10 号館）はそれぞれ第 1、第 2、第 4 と表示。

学 期	表示	学 期	表示	学 期	表示	学 期
	通	通 年	前	前 期	後	後 期
	集	集 中	前前	前期前半	後前	後期前半
	夏集	夏季集中	前後	前期後半	後後	後期後半
	冬集	冬季集中	前集	前期集中	後集	後期集中



食品開発学科 Food Science and Technology

時限		09:00－1－10:30				10:40－2－12:10				13:00－3－14:30				14:40－4－16:10				16:20－5－17:50				
曜日	年次	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	
月	1					食品開発の歴史	竹永(章) 武田(淳) 麻生(怜) 他	124	前	英語ⅡA(①食開)	鷲塚(奈)	154	前	食品開発基礎理論Ⅱ	都(甲) 細野(朗)	131	前	英語ⅠA(再)	鷲塚(奈)	154	前	
										英語ⅡB(①食開)	鷲塚(奈)	154	後					英語ⅠB(再)	鷲塚(奈)	154	後	
										英語ⅡA(②食開)	横山(安)	136	前					(教)教育制度論(②)	佐久間(邦)	43	後	
										英語ⅡB(②食開)	横山(安)	136	後									
										英語ⅡA(③食開)	田中(ゆ)	155	前									
										英語ⅡB(③食開)	田中(ゆ)	155	後									
										英語ⅡA(④食開)	中川(千)	149	前									
										英語ⅡB(④食開)	中川(千)	149	後									
	2	英語ⅢA(①食開)	近藤(直)	136	前	食品機能化学	細野(朗)	51	前	食品加工学実験	都(甲) 阿部(申) 陶(慧)	学科 実験室	前	(同左)	都(甲) 阿部(申) 陶(慧)	学科 実験室	前	英語ⅣA(再)	デシーザー	144	前	
		英語ⅢB(①食開)	近藤(直)	136	後	食品製造プロセス学	陶(慧)	61	後	食品分析学実験	松藤(寛) 大槻(崇)	学科 実験室	後	(同左)	松藤(寛) 大槻(崇)	学科 実験室	後	英語ⅣB(再)	デシーザー	144	後	
		英語ⅢA(②食開)	麻生(久)	137	前														(教)教育方法・ICT活用論	水上(晃)	42	前
		英語ⅢB(②食開)	麻生(久)	137	後														(学)博物館経営論	山路(直)	41	後
		英語ⅢA(③食開)	菅原(大)	148	前																	
		英語ⅢB(③食開)	菅原(大)	148	後																	
		英語ⅢA(④食開)	堀(広)	147	前																	
		英語ⅢB(④食開)	堀(広)	147	後																	
	(教)発達と学習(①)	眞邊(一)	134	後																		
	3					食とアレルギー	津田(真)	62	前	食品微生物学	河原井(武) 京井(大)	41	前	研究者・技術者養成講座	熊谷(日) 川井(泰) 都(洙) 他	41	前	(教)地学概論Ⅰ	小沢(広)	143	前	
					実験統計学	沖(嘉)	123	後	フューチャーフードサイエンス	長田(和) 熊谷(日) 川井(泰) 他	41	後	食肉の科学	阿部(申)	81	後	(教)地学概論Ⅱ	小沢(広)	142	前		

時限		09:00－1－10:30				10:40－2－12:10				13:00－3－14:30				14:40－4－16:10				16:20－5－17:50			
曜日	年次	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期
火	1	自主創造の基礎(03)	森(長) 錦織(千)	112	前					スポーツ実技Ⅰ ((ソフトボール)食開)	松橋(明)	グラウンド	前	自主創造の基礎(05)	秋田(佳)	111	前	教)教育原論①	遠藤(健)	33	後
		食品素材科学	成澤(直) 阿部(申)	31	後					スポーツ実技Ⅰ ((ハレー)食開)	富山(英)	アリーナ	前								
										スポーツ実技Ⅰ ((卓球)食開)	錦織(千)	アリーナ	前								
										スポーツ実技Ⅰ ((フィットネス)食開)	竹俣(壽)	アリーナ	前								
										スポーツ実技Ⅱ ((フィットネス)食開)	竹俣(壽)	アリーナ	後								
										スポーツ実技Ⅱ ((ハレー)食開)	富山(英)	アリーナ	後								
										スポーツ実技Ⅱ ((卓球)食開)	錦織(千)	アリーナ	後								
	2	スポーツ食品科学	細野(朗) 富山(英) 津田(真) 他	121	後	英語ⅣA①食開)	バーカー	156	前	食品機能化学実験	熊谷(日) 細野(朗) 津田(真) 他	学科 実験室	前	(同左)	熊谷(日) 細野(朗) 津田(真) 他	学科 実験室	前	教)物理学概論Ⅰ	井上(貴)	131	前
						英語ⅣB①食開)	バーカー	156	後	食品衛生学実験	鈴木(チ) 河原井(武) 京井(大)	学科 実験室	後	(同左)	鈴木(チ) 河原井(武) 京井(大)	学科 実験室	後	教)物理学概論Ⅱ	井上(貴)	131	後
						英語ⅣA②食開)	ステピンス	136	前									教)教育制度論①	松田(淑)	111	前
						英語ⅣB②食開)	ステピンス	136	後												
						英語ⅣA③食開)	スミス(コ)	135	前												
						英語ⅣB③食開)	スミス(コ)	135	後												
						英語ⅣA④食開)	シュワルツ	144	前												
	3					英語ⅣB④食開)	シュワルツ	144	後												
						分析機器概論	松藤(寛)	41	前	サプリメントの科学	山下(正道)	31	前	にのいの科学	大畑(素)	42	前	学)博物館展示論①	野村(正)	31	後
	1	自主創造の基礎(06)	森(長) 長澤(都) 難波(浩)	112	前	食品科学	熊谷(日)	第1	後	自主創造の基礎(07)	野村(正)	112	前	自主創造の基礎(08)	須江(隆) 齊藤(将)	111	前	食品科学(再)	熊谷(日)	132	後
																		教)生物学概論Ⅰ	秋田(佳)	124	後
		英語ⅣA(再)	ケランド	145	前													英語ⅣA(再)	ステピンス	146	前
		英語ⅣB(再)	ケランド	145	後													英語ⅣB(再)	ステピンス	146	後
		キャリアデザインⅡ	竹永(章) 細野(朗) 松藤(寛) 他	41	前	食品資源利用学	鳥居(恭)	41	前	食品資源利用学実験	川井(泰) 鳥居(恭) 成澤(直)	学科 実験室	前	(同左)	川井(泰) 鳥居(恭) 成澤(直)	学科 実験室	前	教)生物学概論Ⅱ	秋田(佳)	124	前
		食品開発演習Ⅰ	細野(朗) 松藤(寛) 川井(泰) 他	61	後	乳製品科学	川井(泰)	61	後	食品栄養学実験	長田(和) 山下(正道) 大畑(素)	学科 実験室	後	(同左)	長田(和) 山下(正道) 大畑(素)	学科 実験室	後				
		学)博物館実習Ⅰ	野村(正)	43	通	ブレッド&スイーツサイエンス	熊谷(日)	53	前	食保存の科学	河原井(武) 荻原(博)	42	前	食品成分化学	松藤(寛) 山口(勇)	42	前	教)生徒指導・進路指導論	熊谷(圭)	152	後
	2					食とバイオテクノロジー	津田(真) 河原井(武)	51	後	食品行政	森(長)	133	後								
		食品開発概論	松藤(寛) 川井(泰) 都(甲) 他	52	前													英語ⅡA(再)	青山(加)	155	前
	3	教)現代教職論①	松田(淑)	111	後	食品開発基礎実験	松藤(寛) 川井(泰) 鈴木(チ) 他	学科 実験室	後	(同左)	松藤(寛) 川井(泰) 鈴木(チ) 他	学科 実験室	後					英語ⅡB(再)	青山(加)	155	後
		教)教育相談①	熊谷(圭)	73	前	おいしさの科学	大畑(素) 長田(和)	52	前	食品安全学総論	大槻(崇)	中講堂 1・2	前	食と公衆衛生	荻原(博)	中講堂 1・2	前				
		教)道徳教育の理論と方法①	熊谷(圭)	147	後	食品衛生学	鈴木(チ) 京井(大) 河原井(武)	52	後												
木	1					TOEIC対策講座	富樫(須)	157	前	食品開発実習Ⅰ	阿部(申) 川井(泰) 都(甲) 他	学科 実験室	前								
						宇宙食開発学	都(甲) 鳥居(恭)	33	後	食と脳科学	大畑(素) 長田(和)	51	後								

時間		09:00－1－10:30				10:40－2－12:10				13:00－3－14:30				14:40－4－16:10				16:20－5－17:50			
曜日	年次	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期	科目名	教員名	講義室	学期
1	1	キャリアデザインⅠ	竹永(章) 川井(泰) 鈴木(チ) 他	51	前	食品開発基礎理論Ⅰ	川井(泰) 鈴木(チ)	51	前	英語ⅠA(①食開)	富樫(壮)	144	前					食品開発基礎理論Ⅰ(再)	西村(順)	131	前
										英語ⅠB(①食開)	富樫(壮)	144	後					(教)現代教職論(②)	遠藤(健)	124	後
										英語ⅠA(②食開)	延吉(淳)	132	前					(教)現代教職論(④)	熊谷(圭)	147	後
										英語ⅠB(②食開)	延吉(淳)	132	後								
										英語ⅠA(③食開)	鈴木(希)	149	前								
										英語ⅠB(③食開)	鈴木(希)	149	後								
										英語ⅠA(④食開)	高橋(寛)	147	前								
										英語ⅠB(④食開)	高橋(寛)	147	後								
2	2	(教)特別活動・総合的な学習の時間の指導法(①)	松田(淑)	113	前	食品加工学	阿部(申)	52	前	発酵食品学	成澤(直) 鈴木(チ)	52	前	食品分析学	松藤(寛)	52	後	英語ⅢA(再)	田中(弘)	145	前
		(学)博物館教育論(②)	野村(正)	31	前	食品栄養学	長田(和)	52	後	冷凍食品学	都(甲)	52	後					英語ⅢB(再)	田中(弘)	145	後
		(学)博物館情報・メディア論(①)	野村(正)	51	後													(教)発達と学習(②)	田中(謙)	137	前
		調理科学	大畑(素) 清水(友)	52	前													(教)教育課程論(②)	松田(淑)	111	後
		ライフステージと食	山下(正道)	52	後																
3	3					食品品質管理論	陶(慧)	53	前	食品開発実習Ⅰ	阿部(申) 川井(泰) 都(甲) 他	学科 実験室	前	(同左)	阿部(申) 川井(泰) 都(甲) 他	学科 実験室	前	(教)理科教育法Ⅱ	志澤(泰)	141	前
						バイオイノフオマティクス	京井(大)	152	後	食品衛生監視員養成講座	大槻(崇) 松藤(寛) 鳥居(恭) 他	41	後					(教)理科教育法Ⅲ	志澤(泰)	141	後
1	1	生物資源科学概論	須江(隆) 清水(み) 瀧澤(英) 他	大講堂	前	(同左)	須江(隆) 清水(み) 瀧澤(英) 他	大講堂	前	(教)教育原論(③)	遠藤(健)	32	後								
						(学)生涯学習概論	野村(正)	51	前												
						(教)教育原論(②)	遠藤(健)	32	後												
		(学)博物館概論(①)	野村(正)	31	後	(学)博物館資料論(①)	野村(正)	31	後												
	2	(教)化学概論Ⅰ	志澤(泰)	123	前	(教)特別活動・総合的な学習の時間の指導法(②)	松田(淑)	111	前	(教)特別支援教育概論	篠崎(友)	42	前(隔)	(教)教育相談(②)	熊谷(圭)	64	前				
		(教)理科教育法Ⅰ	志澤(泰)	141	後	(教)教育課程論(①)	松田(淑)	111	後	(教)現代教職論(③)	遠藤(健)	31	前	(教)教育原論(④)	遠藤(健)	31	前				
										(教)化学概論Ⅱ	江頭(港)	142	後	(教)道德教育の理論と方法(②)	熊谷(圭)	151	後				
		(学)博物館資料保存論(①)	野村(正)	51	前	(教)物理学実験	井上(貴) 丸山(智)	441実	前	(同左)	井上(貴) 丸山(智)	441実	前	(同左)	井上(貴) 丸山(智)	441実	前				
3	3									(学)博物館資料保存論(②)	平位(明)	52	前(隔)	(同左)	平位(明)	52	前(隔)				
						(教)地学実験	小沢(広)	441実	後	(同左)	小沢(広)	441実	後	(同左)	小沢(広)	441実	後				
										食品パッケージの科学	森嶋(繁)	41	後								

集中講義 等 ※履修登録上の注意:Web登録画面の時間割の上にある「集中講義」ボタン登録をすること

1年生				
日本語Ⅰ 須賀(真)	- 夏集	日本語Ⅱ 長谷川(正)	- 夏集	日本を考える 須江(隆) 他 - 夏集 データサイエンスの世界 大熊(康) - 夏集
2年生				
食品テクチャー理論 神山(か)	- 後集	(教)生物学実験 秋田(佳)	- 後集	(教)コンピュータ実習 濱田(龍) ※R5年度以前に入学した学生のみ履修可。 - 夏集
3年生				
食品開発実習Ⅱ 松藤(寛)/川井(泰)/都(甲) 他	前集	食品添加物論 大槻(崇)	後集	食品開発演習Ⅱ 成澤(直)/川井(泰)/都(甲) 他 - 後集 食品開発インターンシップ 川井(泰)/熊谷(日)/都(甲) 他 - 後集
(教)化学実験 上田(真)/江頭(港)/岡林(謙)	- 後集	(教)理科教育法Ⅳ 志澤(泰)	- 後集	(学)博物館実習Ⅰ 野村(正)/遠藤(健)/熊谷(圭) 他 - 集

その他注意事項

- ①「自主創造の基礎」、「日本を考える」及び「データサイエンスの世界」については、履修登録の方法について、ポータルサイト(LiveCampus)から別途案内があります。
②「データサイエンスの世界」については、令和7年度(2025年4月1日)以降に入学した学生のみ履修できる科目です。