

科目一覧



【食品の開発基盤系科目】

食品開発概論、食品開発基礎理論I、食品開発基礎理論II、食品開発基礎実験、食品科学、食品開発の歴史、キャリアデザインI、食品開発演習I、キャリアデザインII、食品開発演習II、食品開発実習I、食品開発実習II、食品開発インターンシップ、食品衛生監視員養成講座、研究者・技術者養成講座、TOEIC対策講座、フューチャーフードサイエンス、食品行政、実験統計学、バイオインフォマティクス、食品開発研究I、食品開発研究II



【食品の創造開発系科目】

食品素材科学、食品資源利用学、食品資源利用学実験、食品加工学、食品加工学実験、乳製品科学、発酵食品学、冷凍食品学、食品テクスチャー理論、おいしさの科学、食品製造プロセス学、調理科学、宇宙食開発学、ブレッド＆スイーツサイエンス、においの科学、食品界面科学、食品品質管理論、食肉の科学、食とバイオテクノロジー



【食品と健康系科目】

食品機能化学、食品機能化学実験、食品栄養学、食品栄養学実験、ライフステージと食、スポーツ食品科学、新食素材開発論、食とアレルギー、サプリメントの科学、食品成分化学、食と脳科学



【食品と安全管理系科目】

食品衛生学、食品衛生学実験、食品分析学、食品分析学実験、食と公衆衛生、食品安全学総論、食品添加物論、
