食品生物科学科

DP1：学部
生命・食料・環境に関する世界水準の自然科学・社会科学研究の理解力

DP2：学部
生命・食料・環境に関して人類が直面する課題を科学的に解決する構想力

DP3：学部
生命・食料・環境に関連する産業への理解と、高い倫理観と強い責任感をもった社会人基礎力・行動力

DP4：学部
生命・食料・環境に関連する課題へ取り組む幅広い視野とコミュニケーション能力

目標1：学科
化学を基軸とする実験科学に基づいて、生物・人間の食行動と生理反応を分子・細胞・個体レベルで理解

目標2：学科
生体応答メカニズムの解明に基づいて、健康増進と疾病予防に繋がる食習慣や機能性食品、医薬品の創製

4年次 研究

課題研究（履修を原則とする）

3年次 専門

専門科目
- 食品化学
- 食品工学 II
- 天然物化学
- 植物栄養学
- 食品機能学
- 応用酵素化学
- 微生物生産学
- 食品生理学
- 食品分子生物学 II
- 微生物遺伝学
- 食品安全学 I

専門・実習系科目（選択必修 15 単位以上）
- 食品有機化学実験
- 食品生化学実験
- 食品生物工学実験
- 栄養生理学実験
- 応用微生物学実験
- 分子生物学実験

専門実践系科目
- 食品工業論
- 食品産業論
- 食品安全学 II
- 醸造食品学概論
- 有機化学演習
- 生化学・微生物学演習
- 物理化学演習
- 栄養・食品科学演習
- グリーンエネルギーファーム論と実習

2年次 基礎

専門基礎科目
- 食品物理化学 II
- 食品工学 I
- 食品有機化学 II, III
- 食品分析化学
- 酵素化学
- 栄養化学
- 食品基礎分子生物学 I, II
- 微生物学概論
- 食品分子生物学 I

- 応用数学
- 食品基礎統計学

1年次 導入

専門基礎科目
- 食品物理化学 I
- 食品有機化学 I
- 基礎生化学 I, II
- 食品生物科学概論
- 農学概論 I, II

専門科目 84 単位以上
- 物理化学系
- 有機化学系
- 生化学系
- 分子生物学系
- 専門・実習系
- 専門実践系

自然科学科目群（20 単位以上）
（下記推薦科目　選択必修 16 単位以上）
- 微分積分学 A, B
- 線形代数学 A, B
- 基礎有機化学 I
- 基礎物理化学要論
- 物理学基礎論 A, B
- 基礎化学実験
- 基礎物理化学（熱力学，量子論）

外国語科目群（16 単位以上）
- 英語
- 初修外国語

人文・社会科学科目群（16 単位以上）
下記科目群（8単位以上）
- 情報学科目群
- 健康・スポーツ科目群
- キャリア形成科目群
- 統合科学科目群
- 少人数教育科目群

E 科目 8 単位以上

全学共通科目 60 単位以上