



1年次 → 2年次 → 3年次 → 4年次 → 卒業時

1、2年次
 将来“食”を仕事とするために必要な幅広い知識を身につけるための「食の基礎科目」と「専門導入科目」を学びます。また、食関連企業や農業関係者と交流する機会を数多く経験し、少人数のチームでの協働作業を通じて仲間づくりやコミュニケーション能力を身につけます。

2、3年次
 ジパンの将来の夢に向けて、6つの「専門展開科目」から、興味のある科目を自由に選択して専門知識を学びます。また「プロジェクト実践」科目では、

3、4年次
 「プロジェクト実践」科目での学修をさらに深め、ジパンが商品開発に取り組んだ食品の企画・立案から、プレゼンテーション・学内コンペなど情報発信まで行うプロセスを経験し、実際に社会に出たときに使える実践的スキルを身につけます。

“食”を知るための導入教育 → 興味のある“食”の学習 → 興味のある“食”の実践・演習 → ジパンの“食”を仕事にする

▶ **基本カリキュラム** ●: 必須 ○: 選択

総合教養科目	●基礎セミナー ●総合英語	○経営と文化 ○地域協働論	○学生生活入門 ○スポーツ理論	○キャリアデザインⅠ ○英語で読む健康科学 etc.	○キャリアデザインⅡ・Ⅲ
専門科目	専門基礎科目 ●食と幸せ ○食のための生物学 ○食のための化学 ○食品学総論 食品学実験 Pickup ○基礎栄養学 ○食の安全 ○調理学入門 ○製菓入門 ○おいしさの科学 ○日本の伝統・食文化 ○世界の食文化	食料生産学入門 食品加工・流通学入門 食品研究開発入門 食品ビジネス学入門 経営学入門 食生活と健康入門	専門展開科目群 食料生産 ○食糧経済学 ○食資源生産学 ○食料生産システム ○生産管理論 ○食と地域の実践演習 食品加工・流通 ○食品加工学実践演習 ○食品製造学 ○食品衛生学 ○HACCP論 ○食品流通論 調理学実習Ⅰ・Ⅱ ○食品デザイン論 研究開発 ○食品開発論 ○食品物性論 ○分析化学 ○食品官能評価論 食品官能評価実習 ○スポーツ栄養 ○食品バイオテクノロジー ○食品バイオテクノロジー実験 食品ビジネス ○食の情報学 ○ビジネスデータ分析演習 ○食品産業論 ○消費行動論 ○ビジネス心理学 ○食品マーケティング実践演習 ○食品関連法規 店舗経営 ○簿記会計入門 ○起業入門 ○6次産業化論Ⅰ・Ⅱ ○店舗経営論 ○店舗経営実践演習 食生活と健康 ○食生活・食文化論 ○機能栄養学 ○公衆栄養学 ○ライフステージ栄養学 ○介護の食事実習 ○医薬品・サプリメント論 ○フードスペシャリスト論 ○フードコーディネーター論	卒業研究	
演習・実践科目	●コミュニティⅠ～Ⅵ	●プロジェクト実践Ⅰ Pickup	●プロジェクト実践Ⅱ		

”食“に関わる様々な分野から、人々に幸せを届ける”食のクリエイター“へ！

Pickup Class < ビックアップ授業 >

<p>食品学実験</p> <p>普段からよく食べている、パンやごま、きな粉など、食品に含まれているたんぱく質、脂質、炭水化物(食物繊維を含む)の量を実際に様々な手法を用いて分析し、栄養成分の定量法を学びます。</p>	<p>食品官能評価実習</p> <p>人間の感覚の特性や感度を理解し、五感を使って「見た目」「におい」「味」を点数化し、食品の「おいしさ」を評価する官能評価の手法や解析方法を学びます。</p>	<p>調理学実習Ⅰ・Ⅱ</p> <p>食材の取扱および調理操作、調理法別の調理特性や食品の成分・組織・物性からみた調理法を理解し、調理学の理論についての基本的な知識と技術を学びます。</p>	<p>プロジェクト実践Ⅰ</p> <p>様々な食品テーマから自分の好きなものを選択し、食品の企画・開発に必要な基礎的な知識・技術を情報収集し理解することで、具体的な商品開発につなげるプロジェクト実践Ⅱの土台となる演習科目です。</p>
---	---	--	--