中部大学応用生物学部食品栄養科学科／食品栄養科学専攻　カリキュラムマップ
（2020年度入学以降）

「バイオサイエンスを基礎とした食と栄養のプロフェッショナル

食と健康の専門知識（社会に貢献）　食品の開発・製造（夢を実現）　製品の管理（安全と品質の確保）　食と社会（フードチェーン）

バイオマス論
地球環境学

4年次科目

卒業研究
応用タンパク質科学
生物倫理学
バイオインフォマティクス
ケミカルバイオロジー
食品栄養科学セミナー
食品栄養・機能学実験
食品学実験
食品分析学実験
バイオサイエンスの応用
食品製造加工学実習
食品衛生学
水質浄化論
栄養生化学
食品製造加工学
インターンシップ A,B
食品機能学
基礎物理学・基礎地学実験
遺伝子工学

3年次科目

基礎食品栄養・機能学
生物化学実験A,B
食品リスク予防学
有機化学実験
環境化学
微生物学実験
食料資源流通学
動物生理学
科学の基礎
応用微生物学
食品化学基礎実験
食品分析学
細胞生物学
分子生物学 II
物理化学
食品化学 II
機器分析化学
基礎物理学
微生物学 II
分子生物学 I
食品化学 I
生物化学 II
有機化学 III
応用食品栄養科学
農学概論

2年次科目

分析化学実験
バイオサイエンスの基礎（基礎～最先端）
「食と栄養」の基礎
基礎生物学・基礎化学実験
分析化学
基礎食品栄養科学
有機化学 II
微生物学 I
推計学入門
無機化学
食糧問題入門
有機化学 I
生物化学 I
食品栄養科学入門
基礎化学
基礎生物学
環境問題入門
基礎数学
基礎地学

1年次科目

2018.12