

## 副専攻プログラム説明書

開設学部（学科）名〔生物生産学部（生物生産学科）〕

プログラムの名称	(和文) 食品科学副専攻プログラム
	(英文) Food Science Program
1. 概要	食品科学主専攻プログラムは、食料の生産管理と流通、食品の製造と加工、食の安全性、食品及び食品素材の栄養、生体調節機能、嗜好性、物性、新規有効利用等に関する幅広い教育・研究を行う。本プログラムを履修することにより最先端の知見に触れながら、食品科学の基礎から応用までを幅広く学修することができる。
2. 到達目標	食料の生産管理と流通に関する専門的知識及び食品の製造と加工に関する専門的知識及び汎用的技能を習得し、食品素材を安全かつ高機能・高品質な食品へと変換するための実践的方策を理解できる。
3. 登録時期	プログラムの履修開始時期は3セメスターからです。また、プログラムの登録は、履修開始前（事前登録）とします。
4. 登録要件	本プログラムは、本学のすべての学生に開かれています。本プログラム選択のための既修得要件はありません。
5. 受入上限数	10名
6. 授業科目	※授業科目は、別紙の履修表を参照すること。 ※授業内容は、各年度に公開されるシラバスを参照すること。
7. 修了要件	指定する20単位を修得すること。
8. 責任体制	食品科学副専攻プログラム担当教員会
9. 既修得単位等の認定単位数等	(1) 他大学等における既修得単位等の認定単位数等 8単位  (2) 広島大学における既修得単位(科目等履修生として修得した単位を含む。)の認定単位数等 8単位

**【副専攻プログラム履修に関する注意事項】**

○主専攻プログラムの授業時間割の関係で、登録した副専攻プログラムの授業科目履修が制限されることがある。

○副専攻プログラムで開設されている授業科目も、本学共通の平均評価点(GPA)の計算対象に含まれる。

食品科学副専攻プログラム履修表

区分	授業科目	単位数	履修期	要修得単位数
教養教育科目	生命・食・環境のサイエンス	2	3	このうちから2単位以上
	食の安心・安全と健康科学	2	4	
専門基礎科目	微生物学入門	2	3	2
	分子生化学入門	2	4	2
	生物生産学のための物理学入門	2	4	2
専門科目	食品生化学	2	4	このうちから12単位以上
	食品物理学	2	4	
	食品工学	2	4	
	食品衛生学	2	4	
	食品栄養学	2	5	
	水産食品化学	2	4	
	食料生産管理学	2	4	
	食品機能学	2	5	
	食品物性工学	2	5	
	食品微生物学	2	5	
	生物資源利用学	2	5	
	食料システム学	2	5	
合 計				20