

副専攻プログラム説明書

開設学部（学科）名〔生物生産学部（生物生産学課）〕

| | |
|--|---------------------------|
| 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 |
| <p>1. 概要</p> <p>食品科学副専攻プログラムでは、1) 生物資源を安全で品質の高い食品として応用し有効利用するために、食品や食品素材の機能性・安全性の分析あるいは評価法について学ぶとともに、2) 生物資源由来の有用機能物質の探索と機能発現メカニズムの解明法と応用化技術、食品の加工技術や有用素材の開発等について学びます。</p> | |
| <p>2. 到達目標</p> <p>食品科学の基礎を学び、健康で豊かな食生活を考える知識を修得することを目的とします。</p> | |
| <p>3. 登録時期</p> <p>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。</p> | |
| <p>4. 登録要件</p> <p>教養教育科目（基盤科目）「細胞科学」，「一般化学」／「初修化学」（各2単位）を修得後、本プログラムの履修を開始することが望ましい。</p> <p>履修上の注意点</p> <p>4セメスターまでに教養教育科目である「生命・食・環境のサイエンス」または「食の安心・安全と健康科学」，および、専門基礎科目である「微生物学入門」，「生化学入門」ならびに「生物生産学のための物理学入門」を履修してから、専門科目（「食品生化学」を除く）を履修すること。</p> | |
| <p>5. 受入上限数</p> <p>10人</p> | |
| <p>6. 授業科目</p> <p>※授業科目は、別紙の履修表を参照すること。</p> <p>※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。</p> | |
| <p>7. 修了要件</p> <p>「6. 授業科目」に示す授業科目のうち、16単位を修得すること。</p> | |
| <p>8. 責任体制</p> <p>食品科学副専攻プログラム担当教員会</p> | |
| <p>9. 既修得単位等の認定単位数等</p> <p>(1) 他大学等における既修得単位等の認定単位数等</p> <p>8単位</p> <p>(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</p> | |

【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 |
| | 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8単位以上 |
| | 食品物理学 | 2 | 6 | |
| | 食品工学 | 2 | 5 | |
| | 食品衛生学 | 2 | 6 | |
| | 海洋生物資源化学 | 2 | 6 | |
| | 食品栄養学 | 2 | 6 | |
| | 水産食品化学 | 2 | 8 | |
| | 食品物性工学 | 2 | 8 | |
| | 食品機能学 | 2 | 5 | |
| | 食品物理化学 | 2 | 7 | |
| | 食品微生物学 | 2 | 5 | |
| 食品健康科学 | 2 | 7 | | |
| 合 計 | | | | 16 |