1 週間の時間割例

括弧付きの科目は、資格取得のための科目です。
オレンジ色の科目は、食品衛生コースの科目です。

［1 年次後期（3 ～ 4 学期）］ 総合科目、基礎科目中心

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	Practical English Ⅱ	日本国憲法		文学	日本語表現法
2		有機化学Ⅰ	Basic English Ⅱ		
3	食品生産科学入門実験		スペイン語Ⅱ	線形代数	スポーツⅡ
4	食品生産科学入門実験		（教育原理）	数理解析	生産物理学
5	食品生産科学入門実験		分子生物学	水産海洋概論Ⅱ	現代倫理学

［3 年次前期（1 ～ 2 学期）］ 専門科目、応用科目中心

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1		食品物性学*3	食品衛生学*6	食品分析学	
2	食品工学演習Ⅰ	食品物性学*3	食品加工学	食品生産システム論	食品衛生学*6
3	食品流通安全管理論*1	食品工学実験	資源利用化学*4 / 食品保全化学*5	（水産科教育法Ⅰ）	食品化学基礎実験 / 食品微生物学実験
4	食品流通安全管理論*1	食品工学実験	資源利用化学*4 / 食品保全化学*5	（博物館学Ⅳ）	食品化学基礎実験 / 食品微生物学実験
5	衛生微生物学*2	食品工学実験	衛生微生物学*2	公衆衛生学	食品化学基礎実験 / 食品微生物学実験

*1、2、3、4、5 および 6 はクオーター制導入科目です。
食品流通安全管理論、衛生微生物学、食品物性学、資源利用化学および食品衛生学は 1 学期（4 月～ 6 月上旬）に、食品保全化学は 2 学期（6 月中旬～ 9 月上旬）にそれぞれ開講されます。

取得可能資格

- 高等学校教諭一種免許状（理科・水産）
- 学芸員
- 食品衛生監視員
- 食品衛生管理者
- 三級海技士（航海）※
- 技術士補

※ 本学は第一種養成施設として国の登録を受けており、学部及び海洋科学専攻科（p.43）を修了すれば、筆記試験が免除されます。

卒業後の進路

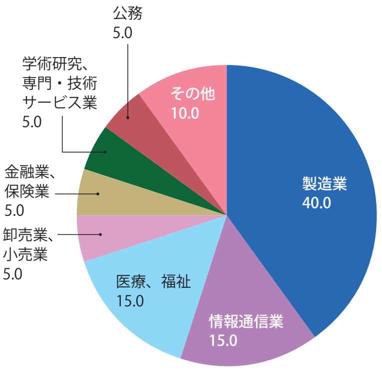
令和 3 年度卒業者（%）

大学院進学	68.6
海洋科学専攻科	—
就職	28.6
その他	2.8

就職先

味の素、アヲハタ、イオン、伊藤ハム、エスビー食品、エバラ食品工業、カゴメ、カルピス、紀文、キユーピー、ケンコーマヨネーズ、JT、資生堂、水産庁、スターゼン、大和製罐、地方自治体職員（食品衛生監視員、教員）、東洋食品研究所、東洋水産、永谷園、なとり、ニチレイ、日清オイリオ、日清食品、日清製粉グループ本社、日本食品分析センター、ニッスイ、日本生活協同組合連合会、ニップン、日本ハム、ハウス食品、はごろもフーズ、不二製油、プリマハム、ブルドックソース、宝幸、丸大食品、マルハニチロ、ミツカン、三菱商事ライフサイエンス、明治、森永製菓、森永乳業、山崎製パン、ヤマサ醤油、雪印メグミルク、ロッテ　等

就職先業種



令和 3 年度卒業者産業別就職状況（%）
※進学等を除く学部卒業者の実績
※大学院修了者の就職状況は P.44 参照

学科担当教員の研究分野・内容

■食品微生物学
食品の安全性を守り、資源環境問題を意識し、微生物による腐敗や食中毒菌汚染などにより無駄に食資源が廃棄されることがないよう、食品に関連する微生物全般における研究を行う

■食品衛生化学
食物・薬物アレルギーの原因物質であるアレルゲンの新規検出系の開発や魚介類を中心とした食物アレルゲンの特性解析、その他、食品衛生に関連する生化学的・分子生物学的研究を行う

■食品栄養化学
食品または食品栄養成分に対する化学・生物化学的評価、ならびに食品がヒトの健康に寄与する機構解明を目的とした研究を行う

■食品保全化学
油脂の分析法の確立、酸化機構解明、抗酸化剤開発、生体内機能、代謝機構などに関して研究を行う

■生体物質化学
ヒトデなどの未利用生物、フグのような有毒動物、廃棄物となる魚貝類の不可食部に含まれる有用な成分や優れた機能を探索し、生化学・医薬資源として高度に利用することで地球環境の保全に役立てる研究を行う

■食品物性学
食感には甘い、辛いなど五味によるものと、歯ごたえ、色、形などによるものがある。食品物性学は後者に着目し、タンパク質や多糖類の性質に基づいて食品や食品素材の物理化学的性質を説明し、例えば、介護食や機能性食品の食品開発に役立つ研究を行う

■食品加工学
原料から消費に至るまでの品質や安全性に関わるプロセスの高精度な定量的解析、先端食品製造装置・システムの開発設計と操作特性、環境保全と一体化した素材の開発に関する原理と先端技術などについての総合的な研究を行う

■食品プロセス工学
食品製造機器の洗浄及び衛生管理に関わる事柄について、様々な視点（基礎～応用）から研究を行う

■食品冷凍学
食品冷凍技術は多くの周辺要素技術の組み合わせであり、物理学・化学・生物学など様々な学問分野が関係する。これらの技術や知識を総動員して、食品の冷蔵・凍結保存を、美味しく、かつ持続可能とするための研究を行う

■食品熱操作工学
様々な加工や調理における熱の伝わりを理解し、食品素材の変化を予測・制御することを目指す。過不足のない適切な加熱を実現し、美味しさ＆安全性を確保する。プロの料理人の技を実現できる高度な調理シミュレーターの開発など、食品産業への展開を視野に入れた研究を行う

■食品流通安全管理学
食品安全マネジメントシステム、HACCP、品質評価、トレーサビリティ、リスクコミュニケーションなど、食品安全、品質、経営の視点から、食品産業の発展に寄与する研究を行う

■食品流通安全制御学
安全・安心なフードシステムの構築を目標に、環境保全、食品の安全性確保と品質保持、食品中の危害物低減等に着目し、海から食卓までの供給管理技術の開発に関する研究を行う