

発酵食品コース

1年

科目区分		科目
教養科目	食物栄養科学基盤領域	◎導入演習 ◎基礎演習 ◎アカデミック・スキルズ ◎食とバイオ
	コア1 地域社会総合領域	◎大学史と別府大学 ◎地域と世界農業遺産 ◎世界農業遺産体験学習
	コア2 人間と文化探求領域	◎体育実技Ⅰ ◎体育実技Ⅱ
	コア3 社会科学探求領域	◎法学（日本国憲法）
	コア4 自然科学・情報基盤領域	◎生物学 ◎情報リテラシー ◎数理・データサイエンス入門
	コア5 国際理解のための言語領域	◎総合英語Ⅰ ◎総合英語Ⅱ ◎英語コミュニケーションⅠ ◎英語コミュニケーションⅡ
専門科目	専門基礎科目	◎基礎化学 ◎分析化学 ◎有機化学 ◎細胞生物学 ◎分析化学実験 ◎発酵食品学 ◎発酵食品製造実習 ◎発酵食品加工実習 ◎味噌・醤油製造学 ◎フードシステム論 ◎香料学概論 ◎食品学 ◎食品化学 ◎医学概論

2年

科目区分		科目
教養科目	コア1 地域社会総合領域	◎インターンシップ基礎
	コア5 国際理解のための言語領域	◎総合英語Ⅲ ◎総合英語Ⅳ
専門科目	専門基礎科目	◎生化学Ⅰ ◎微生物学 ◎バイオテクノロジー論 ◎生化学実験 ◎食品保蔵学 ◎公衆衛生学Ⅰ ◎食品衛生学 ◎食品分析学実験 ◎栄養化学 ◎発酵食品開発学 ◎食品分析学
	専門科目	◎微生物工学 ◎公衆衛生学Ⅱ ◎品質鑑定論 ◎食品衛生学実験 ◎発展演習 ◎食品加工学 ◎醸造・発酵産業論

3年

科目区分		科目
教養科目	食物栄養科学基盤領域	◎グローバル食文化研修Ⅱ
専門科目	専門科目	◎微生物バイオテクノロジー論 ◎酒類製造学 ◎資源環境科学総論 ◎官能評価学 ◎微生物工学実験 ◎細胞工学実験 ◎生体機能分子学実験 ◎醸造微生物学 ◎酵母学 ◎調味食品学 ◎酒類生産学実験 ◎環境微生物学 ◎食品関係法規 ◎香料学実験 ◎専門演習 ◎学外実習指導 ◎臨地実習

4年

科目区分		科目
専門科目	専門科目	◎外書講読 ◎論文作成法 ◎卒業論文

食品流通コース

1年

科目区分		科目
教養科目	食物栄養科学基盤領域	◎導入演習 ◎基礎演習 ◎アカデミック・スキルズ ◎食とバイオ
	コア1 地域社会総合領域	◎大学史と別府大学 ◎地域と世界農業遺産 ◎世界農業遺産体験学習
	コア2 人間と文化探求領域	◎体育実技Ⅰ ◎体育実技Ⅱ
	コア3 社会科学探求領域	◎法学（日本国憲法）
	コア4 自然科学・情報基盤領域	◎生物学 ◎情報リテラシー ◎数理・データサイエンス入門
	コア5 国際理解のための言語領域	◎総合英語Ⅰ ◎総合英語Ⅱ ◎英語コミュニケーションⅠ ◎英語コミュニケーションⅡ
専門科目	専門基礎科目	◎基礎化学 ◎分析化学 ◎有機化学 ◎細胞生物学 ◎分析化学実験 ◎発酵食品学 ◎発酵食品製造実習 ◎発酵食品加工実習 ◎フードシステム論 ◎香料学概論 ◎食品学 ◎食品化学 ◎医学概論 ◎発酵食品開発学

2年

科目区分		科目
教養科目	コア1 地域社会総合領域	◎インターンシップ基礎
	コア5 国際理解のための言語領域	◎総合英語Ⅲ ◎総合英語Ⅳ
専門科目	専門基礎科目	◎生化学Ⅰ ◎微生物学 ◎バイオテクノロジー論 ◎生化学実験 ◎食品保蔵学 ◎公衆衛生学Ⅰ ◎食品衛生学 ◎食品分析学実験 ◎栄養化学
	専門科目	◎フードマーケティング論 ◎食料流通システム ◎醸造・発酵産業論 ◎微生物工学 ◎公衆衛生学Ⅱ ◎品質鑑定論 ◎食品衛生学実験 ◎発展演習

3年

科目区分		科目
教養科目	食物栄養科学基盤領域	◎グローバル食文化研修Ⅱ
専門科目	専門科目	◎地域経営論 ◎農業経営 ◎食品統計学 ◎醸造・発酵産業論 ◎知的財産所有論 ◎微生物工学実験 ◎細胞工学実験 ◎生体機能分子学実験 ◎醸造微生物学 ◎酵母学 ◎調味食品学 ◎酒類生産学実験 ◎環境微生物学 ◎食品関係法規 ◎香料学実験 ◎専門演習 ◎学外実習指導 ◎臨地実習

4年

科目区分		科目
専門科目	専門科目	◎外書講読 ◎論文作成法 ◎卒業論文

食品香料コース

1年

科目区分		科目
教養科目	食物栄養科学基盤領域	◎導入演習 ◎基礎演習 ◎アカデミック・スキルズ ◎食とバイオ
	コア1 地域社会総合領域	◎大学史と別府大学 ◎地域と世界農業遺産 ◎世界農業遺産体験学習
	コア2 人間と文化探求領域	◎体育実技Ⅰ ◎体育実技Ⅱ
	コア3 社会科学探求領域	◎法学（日本国憲法）
	コア4 自然科学・情報基盤領域	◎生物学 ◎情報リテラシー ◎数理・データサイエンス入門
	コア5 国際理解のための言語領域	◎総合英語Ⅰ ◎総合英語Ⅱ ◎英語コミュニケーションⅠ ◎英語コミュニケーションⅡ
専門科目	専門基礎科目	◎基礎化学 ◎分析化学 ◎有機化学 ◎細胞生物学 ◎分析化学実験 ◎発酵食品学 ◎発酵食品製造実習 ◎発酵食品加工実習 ◎フードシステム論 ◎香料学概論 ◎食品学 ◎食品化学 ◎医学概論

2年

科目区分		科目
教養科目	コア1 地域社会総合領域	◎インターンシップ基礎
	コア5 国際理解のための言語領域	◎総合英語Ⅲ ◎総合英語Ⅳ
専門科目	専門基礎科目	◎香料化学 ◎食品香粧学 ◎生化学Ⅰ ◎微生物学 ◎バイオテクノロジー論 ◎生化学実験 ◎食品保蔵学 ◎公衆衛生学Ⅰ ◎食品衛生学 ◎食品分析学実験 ◎栄養化学 ◎食香粧品製造実習 ◎食品分析学
	専門科目	◎微生物工学 ◎公衆衛生学Ⅱ ◎品質鑑定論 ◎食品衛生学実験 ◎発展演習

3年

科目区分		科目
教養科目	食物栄養科学基盤領域	◎グローバル食文化研修Ⅱ
専門科目	専門科目	◎官能評価学 ◎香料分析学 ◎香料機能学 ◎微生物工学実験 ◎細胞工学実験 ◎生体機能分子学実験 ◎醸造微生物学 ◎酵母学 ◎調味食品学 ◎酒類生産学実験 ◎環境微生物学 ◎食品関係法規 ◎香料学実験 ◎専門演習 ◎学外実習指導 ◎臨地実習

4年

科目区分		科目
専門科目	専門科目	◎外書講読 ◎論文作成法 ◎卒業論文