

食品香粧学科 履修モデル

コース		研究・技術職	営業職	公務員	教員	大学院
開講区分	概要	食品・香粧品企業において品質管理ならびに製品の製造・開発のできる人材の育成	食品・香粧品企業において化学の知識を生かした技術営業ができる人材の育成	国および地方自治体が抱える食料・健康・環境問題を解決できる人材の育成	理科教諭における幅広い知識と教養を身に付けた人材の育成	大学院における高度な教育・研究に適応できる人材の育成
総合教育科目	人間関係科目	倫理学	コミュニケーション学・心理学	倫理学	コミュニケーション学・心理学	倫理学
	社会関係科目	生物産業史	現代社会の諸問題・国際関係論	現代社会の諸問題・国際関係論	地理学	生物産業史
	自然関係科目	化学 生物学 物理学	化学 生物学 物理学	統計学 数学 化学	地学 化学 生物 物理学	化学 生物 物理学
	課題別科目	寒冷地の生物産業 バイオテクノロジーと生活	寒冷地の生物産業 バイオテクノロジーと生活	寒冷地の生物産業 環境と人間	寒冷地の生物産業 食料生産と自然環境	寒冷地の生物産業 バイオテクノロジーと生活
	語学科目	TOEIC英語(一) TOEIC英語(二) 科学英語	TOEIC英語(一) TOEIC英語(二) ビジネス英語	TOEIC英語(一) TOEIC英語(二) ビジネス英語	英会話(一) 英会話(二) 科学英語	英語リーディング(一) 英語リーディング(二) 科学英語
	スポーツ関連科目	スポーツ・レクリエーション(一) スポーツ・レクリエーション(一)	スポーツ・レクリエーション(一) スポーツ・レクリエーション(一)	スポーツ・レクリエーション(一) スポーツ・レクリエーション(一)	スポーツ・レクリエーション(一) スポーツ・レクリエーション(一)	スポーツ・レクリエーション(一) スポーツ・レクリエーション(一)
	就職準備科目	ビジネスマナー	ビジネスマナー	ビジネスマナー	インターンシップ	キャリアデザイン
学部専門教育科目	専門共通科目	食品科学概論 バイオテクノロジー概論	食品科学概論 流通経済論	食品科学概論 現代社会論	食品科学概論 現代社会論	食品科学概論 バイオテクノロジー概論
	創成型科目	オホーツク学	オホーツク学	オホーツク学	オホーツク学	オホーツク学
	学際領域科目	食品開発論	農水産経営経済論(一) 農水産経営経済論(二)	現代環境論	現代環境論	食品開発論 現代環境論
学科専門科目	専門基礎科目	有機化学(二) 分析化学(二) 香料化学 食品高分子化学 応用微生物学 食品物性学	食品高分子化学 応用微生物学 食品物性学	食品高分子化学 応用微生物学 食品物性学	有機化学(二) 分析化学(二) 無機化学 物理化学 バイオテクノロジー各論	有機化学(二) 分析化学(二) 香料化学 食品高分子化学 応用微生物学 食品物性学
	専門コア科目	水産資源利用学 地域資源活用論 官能評価論 食品品質管理学 発酵食品学	地域資源活用論 官能評価論 食品品質管理学	水産資源利用学 地域資源活用論	水産資源利用学 地域資源活用論	水産資源利用学 地域資源活用論 官能評価論 食品品質管理学 発酵食品学

※必修科目は含まれていない。ただし、選択必修科目は含まれている。