

## 2019年度カリキュラムから食品関連企業と連携し、 商品開発にチャレンジ

新カリキュラムでは、講義や実験実習で身につけた知識や技術を生かし、複数のチームに分かれて食品関連企業の現場で課題解決に取り組みます。実践的な学習を通して、問題解決能力や企画力をはぐくみます。

### CURRICULUM / カリキュラム

4年間の総まとめとして、少人数で調理学・食品学・栄養学の研究に取り組む

卒業論文

インターンシップⅡ

食品企業での就業体験



食品開発プロジェクト

食品関連企業と新規商品の開発をめざす

商品開発につなげる

フードシステム開発論・食品加工物性学実験など

食の文化を  
探求する

京の料理と菓子・  
京の食材論など

おいしさを  
科学する

食の認知行動学・  
調理科学など

食品の機能性を  
科学する

食品機能学・  
食品化学など

食の安全と健康を支える

食品衛生学・栄養学など

食物科学を学ぶために必要な基礎知識を身につける

化学の基礎・生物の基礎・生活科学概論・食生活論など