

## 食創造科学科 2020年度 後期 科目別成績結果一覧(基礎・専門教育科目)

2021年5月17日現在

開講年度	科目開講期区分	開講所属	開講クラス	科目名	科目区分	科目GPA	履修者数(人)	合格者数(人)	得点分布(100-90)(%)	得点分布(89-80)(%)	得点分布(79-70)(%)	得点分布(69-60)(%)	得点分布(59-0)(%)	
1	2020	後期	食創	食創1A	初期演習Ⅱ(食創造の可能性)	基礎・専門	3.47	30	30	60.0	30.0	6.7	3.3	0.0
2	2020	後期	食創	食創1B	初期演習Ⅱ(食創造の可能性)	基礎・専門	2.97	30	30	13.3	70.0	16.7	0.0	0.0
3	2020	後期	食創	食創1A	食品化学実験	基礎・専門	3.27	30	29	40.0	53.3	3.3	0.0	0.0
4	2020	後期	食創	食創1B	食品化学実験	基礎・専門	3.20	30	30	26.7	66.7	6.7	0.0	0.0
5	2020	後期	食創	食創1A	実践TOEIC演習Ⅱ	基礎・専門	2.67	15	15	0.0	73.3	20.0	6.7	0.0
6	2020	後期	食創	食創1A	実践TOEIC演習Ⅱ	基礎・専門	3.73	15	15	73.3	26.7	0.0	0.0	0.0
7	2020	後期	食創	食創1B	実践TOEIC演習Ⅱ	基礎・専門	2.73	15	15	13.3	53.3	26.7	6.7	0.0
8	2020	後期	食創	食創1B	実践TOEIC演習Ⅱ	基礎・専門	3.53	15	15	53.3	46.7	0.0	0.0	0.0
9	2020	後期	食創	食創1A	公衆衛生学	基礎・専門	3.63	30	30	70.0	23.3	6.7	0.0	0.0
10	2020	後期	食創	食創1B	公衆衛生学	基礎・専門	3.37	30	30	53.3	30.0	16.7	0.0	0.0
11	2020	後期	食創	食創1A	解剖生理学	基礎・専門	1.57	30	30	0.0	13.3	30.0	56.7	0.0
12	2020	後期	食創	食創1B	解剖生理学	基礎・専門	1.73	30	30	10.0	6.7	30.0	53.3	0.0
13	2020	後期	食創	食創1A	生化学Ⅱ	基礎・専門	3.17	30	30	26.7	63.3	10.0	0.0	0.0
14	2020	後期	食創	食創1B	生化学Ⅱ	基礎・専門	2.73	30	30	3.3	73.3	16.7	6.7	0.0
15	2020	後期	食創	食創1A	食品加工学	基礎・専門	3.40	30	30	50.0	43.3	3.3	3.3	0.0
16	2020	後期	食創	食創1B	食品加工学	基礎・専門	2.70	30	30	10.0	50.0	40.0	0.0	0.0
17	2020	後期	食創	食創1A	基礎栄養学実験	基礎・専門	2.73	30	28	13.3	63.3	13.3	3.3	3.3
18	2020	後期	食創	食創1B	基礎栄養学実験	基礎・専門	2.87	30	30	20.0	50.0	26.7	3.3	0.0
19	2020	後期	食創	食創1A	臨床栄養学概論	基礎・専門	1.77	30	29	0.0	16.7	46.7	33.3	0.0
20	2020	後期	食創	食創1B	臨床栄養学概論	基礎・専門	1.73	30	30	0.0	20.0	33.3	46.7	0.0
21	2020	後期	食創	食創1A	調理学実習Ⅱ	基礎・専門	2.80	30	29	6.7	80.0	3.3	6.7	0.0
22	2020	後期	食創	食創1B	調理学実習Ⅱ	基礎・専門	3.07	30	30	26.7	53.3	20.0	0.0	0.0
23	2020	後期	食創	食創1AB	異文化コミュニケーション論	基礎・専門	2.47	60	60	6.7	36.7	53.3	3.3	0.0
24	2020	後期	食創	食創1AB	フードビジネス論Ⅱ	基礎・専門	2.62	60	58	11.7	48.3	33.3	3.3	0.0

得点分布には受験不可者・欠席者は含まれていません。