

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号															
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目															
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 態度・志向性	5. 総合的能力											
1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2											
20UIFS3059	食品安全学実験	3	汚染化学物質、残留農薬、医薬品などの有害性評価を行うために実施される各種毒性試験（単回投与毒性試験、亜急性毒性試験、慢性毒性試験、発がん性試験、繁殖毒性試験、繁殖毒性試験、変異原性試験、体内動態試験等）の実際について学ぶ。この実習では、化学物質を実際に経口投与し、血液学的検査や病理組織学的検査を実施し、生体の影響に関して学ばせ、その機序を考察させる。さらに、既に評価の終了した食品安全委員会評価書を用いて、1日摂取許容量や急性参照用量の実際の設定について理解させる。	毒性試験法の実際を理解し、基本的な食品安全評価ができる。さらに、日本の食品安全の政府機関である食品安全委員会評価書を用いて、食品安全評価の実際を理解する。									◎							
20UIFS3060	グローバルレジュートリサイエンス	3	日欧米の3極に加え、アジア地域における一般食品、機能性食品、遺伝子組換え食品、食品添加物、農薬、動物用医薬品、化学物質並びに医薬品の開発・申請について概略を学ぶ。さらに、各国並びに各産業界での相違を理解し、グローバルレベルでの研究・開発業務の実際について理解を図る。また、日本国内で流通するこれらの商品や製品に関する違反例やその検査・監視体制について学び、検査業務を含めた国内外での対応策について理解を深める。	様々な種類の食品、食品添加物、農薬、動物用医薬品、化学物質並びに医薬品に関して、日米欧の開発・申請の実際を説明できる。さらに、検査業務など規制当局の取り締まり対策について習得する。												◎				
20UIFS4061	HACCP管理実践論	4	HACCPに基づいた食品衛生管理について、理論と実践の知識を修得し、その効率的運用法、発生する諸問題の解決技術を修得する。	まずHACCP適用のための準備段階としてHACCPチームの編成、製品の記述、意図する用途および対象となる消費者の特定、フローダイアグラムの構築、フローダイアグラムなどの現場確認の手順について学ぶ。そして、ハザード分析、重要管理点の決定、管理基準の設定、重要管理点の管理をモニタリングするシステムの決定、改善措置の設定、検証の手順の設定、文書および記録保管方法の設定というHACCP7原則について学び、それらの実践方法を習得する。													◎		○	
20UIFS3062	マーケットリサーチ法	3	特定の食品市場形成を想定した演習を行う。消費者と製造者の課題を把握し、情報の収集と分析を通じて製品開発の実際を演習形式で学ぶ。	食品開発における市場調査の手法、顧客ニーズを予測する手法、企画、販売戦略の立て方を習得する。												○			◎	
20UIFS1063	フードビジネス論I	1	国内の食に関わる業態を幅広く、様々な視点から学ぶ。日本人の食文化と料理の特徴、サービス、食品流通機構などを歴史的、経済的背景を交えて学ぶ。食品ビジネスの各種業態について歴史や運営管理方法、食と環境問題などから学ぶ。	国内の食に関わるビジネスの構成要素を理解する。国内における食生活の変遷、食とサービスの概要、日本料理の特徴や伝統文化、フランチャイズや外食産業の概要、食と環境問題の概況を理解する。外食産業の開業・運営に関わる法律や事務管理の概要を理解する。													◎	○	○	
20UIFS1064	フードビジネス論II	1	海外の食に関わる業態を幅広く、様々な視点から学ぶ。諸外国の食文化、料理、サービスの特徴を学ぶ。食の製造方法、販売戦略、ブランド化、ロングセラー商品の開発、各国の嗜好や文化に合わせた商品化の課題を学ぶ。	海外の食に関わるビジネスの構成要素を理解する。諸外国の文化と料理の特徴、食品流通機構、輸出入の販売戦略の概略を理解する。食品の企画・開発に必要な基礎知識を身につける。														◎	○	○

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号															
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目															
					1. 知識・理解		2. 技能・表現		3. 思考・判断		4. 態度・志向性		5. 総合的能力							
					1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2						
20UIFS3065	補完代替医学	3	補完代替医学では、現代西洋医学では効果が期待できない場合に、これを補完する代替医学、すなわち健康食品、漢方薬、ハーブ療法などについて、種類や利用状況、有効性・安全性に関する科学的根拠の有無について学習する。	西洋医学と代替医学の有効性や安全性に関する科学的根拠の違いについて理解する。	◎															
20UIFS3066	比較食文化論	3	世界各地で日本食が人気を集める一方で、その日本食の在り方は、日本でも世界でも大きく変容している。情報化が加速的に進むなかで、世界中に食に関する情報があふれ、人々の食の受容態度に変化がおこっている。日本の食文化の歴史と現状を、諸外国の食文化との比較を通して理解し、グローバルな視点から自国の食文化とその変化を捉えることを目的とする。	1. 栄養士あるいは食品に関わる企業で活躍する人材として、自国の食文化について理解した上で、自ら情報を発信できる力を修得する。 2. 多文化共生時代に活躍する人材として、異なる食文化に対して自国との違いを柔軟に受けとめる姿勢を身につける。 3. 自国あるいは他国に新しい食を提供するために、グローバルな視点で食文化の変化について捉え、理論的・分析的な関心を持つことができる。							◎									
20UIFS4067	卒業英語演習Ⅰ	4	卒業英語演習Ⅰでは、卒業研究を進めていく上で必要となる英語情報を効率よく扱うために、必要な幅広い英語能力を修得することを目的とする。	英語による情報発信に不可欠となる英語発音法の理解や、基礎的な口語文法を復習するとともに、食品栄養に関連する英語教材を使いながら、ディスカッションやプレゼンテーションに結びつく英語能力を修得することを目標とする。英語論文の構成や情報検索の手法についても学ぶ。				◎												
20UIFS4068	卒業英語演習Ⅱ	4	自身の卒業論文の特徴を整理し、卒業論文の課題に関連した英語論文を収集する。英語論文の構成を学び、構成に沿って英文を作成することで、英語論文の書き方の基本を学ぶ。	英語参考文献を通して自身の卒論の位置づけ、意義を理解する。英語学術論文作成の演習を通して英語論文の構成、表現、英単語、書き方の基本を身につける。	○	○		◎												
20UIFS4069	卒業論文	4	配属された研究室の指導教員の指導の下、自らの卒業論文研究テーマを設定し、実験・調査を通して、食創造科学科で学んだ専門知識を駆使し、卒業論文としてまとめる過程を通じ、研究の意義、手法、解析方法等の専門スキルを身につける。	研究テーマに基づき、問題抽出、仮設の設定を行い、実験や調査を通じて仮設の検証を実践し、論理的な論文としてまとめることにより、問題解決能力を修得する。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○				
20UIFS4070	卒業演習	4	何らかの理由により、卒業論文が選択できない場合に開講する。食創造科学科において学んだ内容を中心に研究課題を設定し、実験または調査活動を通して、課題へのアプローチの仕方、研究法の選択能力、結果への考察力等を養い、生涯にわたり自ら考え学び続ける力を修得する。	文献的な調査能力や情報活用能力の修得と、課題に対するアプローチ能力を通じて問題設定と問題解決のための能力を修得する。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○					
20UIFS3071	食経営学	3	食品ビジネスの経営に関する幅広い内容と食品の開発・製造・販売に関する実践的な内容を連動させて、フードビジネスの総合的な知識を学ぶ。販売、市場開発の手法の概要、人事管理について学び、総合的な評価、判断、決断が必要とされる経営感覚を学ぶ。	食品ビジネスの起業に結びつくアントレプレナーシップ、市場分析、食経営の基本を理解する。目標売上高・粗利率・製造原価・販売管理費等の具体的な設定方法を理解する。製品品質規格の設定、製造工程と製造機器の概要を理解する。									◎		○					

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号									
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目									
					1. 知識・理解		2. 技能・表現		3. 思考・判断		4. 態度・志向性		5. 総合的能力	
					1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2
20UIFS3079	食品機器分析学実験Ⅰ	3	食品機器分析学にて習得した知識を最新の機器を用いて、課題とする成分を実際に食品分析実験を通じて、実践し、分析における問題(分析感度、検出限界等)の把握、その解決法について学び、考察する。これら実践を通じて、食品評価、官能評価といった食品の品質、調理加工操作の評価法について、その知識、技術を修得することを目的とする。主として、食品五成分の機器分析による微量成分分析を実施する。	分析対象の食品と成分に対しての、前処理、分析方法を計画して、的確な手法と分析に伴い発生する諸問題等について、判断し、解決策の検討を通じて、課題食品の分析レポートを作成する能力および相互の討議による実践力の獲得を目標とする。	○	○	○	○	○	◎		○	○	
20UIFS3080	食品機器分析学実験Ⅱ	3	食品機器分析学にて習得した知識を最新の機器を用いて、課題とする成分を実際に食品分析実験を通じて、実践し、分析における問題(分析感度、検出限界等)の把握、その解決法について学び、考察する。これら実践を通じて、食品評価、官能評価といった食品の品質、調理加工操作の評価法について、その知識、技術を修得することを目的とする。主として、食品機能性成分分析を対象とした実験を実施する。	分析対象の食品と成分に対しての、前処理、分析方法を計画して、的確な手法と分析に伴い発生する諸問題等について、判断し、解決策の検討を通じて、課題食品の分析レポートを作成する能力および相互の討議による実践力の獲得を目標とする。	○	○	○	○	○	◎		○	○	
20UIFS3081	実験計画法演習	3	実験計画法演習では、合理的にデータを得るための実験計画法の基本的な考え方および得られたデータの様々な分析手法を習得することを目的とする。	効果的かつ効率的な実験計画の立て方および実験データの解析処理方法について学習し、合理的な実験を計画できる能力を習得する。						◎				
20UIFS3082	インターンシップ(7-ドイノバージョン)	3	食産業をはじめとした企業・生産・研究現場の企画・研究・開発部門を中心としたインターンシップを通して、各企業の業態や業務内容についての理解を深めることを目的とする。	大学における専門教育と食産業界の業務内容との関係性を理解する。										◎
20UIFS4083	グローバルフード研修事前演習	4	本学アメリカ分校であるMFWIで実施するグローバルフード研修プログラムの事前準備として、異文化での生活環境、社会制度の違い、現地開講授業に対する必要な準備ガイダンスを行うことを目的とする。	専門用語を含む英語の基礎学力の準備を行うほか、国際インターンシップを含む様々な研修プログラム内容の予備知識の導入や、留学先での授業演習の準備を整える。										◎
20UIFS4084	食の国際理解	4	グローバル食産業界で活躍できる栄養士にとって、食に対する国際的な理解は必須であり、食習慣や食文化を含む世界各地のあらゆる食に関する知識や常識を身につけることを目的とする。	世界各地に分布する多様な伝統的料理、その調理方法、あるいは食習慣等を学ぶとともに、背景となっている各国の気象地理、食の歴史や食文化、それらを生み出してきた社会制度、ハラル等も含む宗教的背景などについて理解する。					◎					
20UIFS4085	グローバルフード学	4	現代の食のグローバルビジネスにおいて、貴重な食糧資源をいかに効率よく生産流通させ、再分配させるかという問題に対して、食の生産現場から一般消費者の喫食に至るグローバルフードの流れを把握することを目的とする。	世界各地の自然環境、食糧資源の偏在をよく学んだ上で、各国の経済社会事情や食糧事情の違いに由来する食品の保存、流通、栄養や健康問題、国によって存在する根強い貧困・母子・ジェンダー間の諸問題について理解する。					◎					

