

食創造科学科			1年			2年			3年			4年			
			前期	後期	特別学期	前期	後期	特別学期	前期	後期	特別学期	前期	後期	特別学期	
DP1: 知識・理解	1-1	食品学および栄養学に関する基礎的・専門的知識を身に付けている。	社会福祉概論 基礎栄養学 生化学 I	→ 公衆衛生学 → 臨床栄養学概論 生化学 II 解剖生理学		→ 公衆栄養学 → 応用栄養学 I → 栄養教育論 I 給食管理論	→ 応用栄養学 II → 栄養教育論 II 臨床医学		統計学					HACCP管理実践論	
	1-2	食品成分とその機能性に関する基礎的・専門的知識を身に付けている。	基礎化学 食品化学 調理学	→ 食品加工学		→ 食品学 調理科学 食品衛生学	→ 食品機能学		→ 食品安全学 I 食品機器分析学	→ 食品安全学 II					
DP2: 技能・表現	2-1	食品の企画・開発・研究において、創造的にアプローチできる技能を身に付けている。	調理学実習 I	→ 調理学実習 II 食品化学実験		→ 食品加工学実習	→ 調理科学実験 食品学実験 食品衛生学実験 栄養教育論実習 I 給食管理学実習								
	2-2	食品の企画・開発・研究において、情報を的確に伝えるプレゼンテーション能力とコミュニケーション能力を身に付けている。	実践TOEIC演習 I	→ 実践TOEIC演習 II		→ フードサイエンス英語 I	→ フードサイエンス英語 II							卒業英語演習 I	卒業英語演習 II 実践英会話 I 実践英会話 II 実践英会話 III 実践英会話 IV 実践英会話 V
DP3: 思考・判断	3-1	食品の企画・開発・研究において、情報を的確に伝えるプレゼンテーション能力とコミュニケーション能力を身に付けている。	フードビジネス論 I	→ フードビジネス論 II											
	3-2	食品成分の機能性や安全性を科学的に思考・判断する能力を身に付けている。		→ 基礎栄養学実験		→ 解剖生理学実習 生化学実験 臨床栄養学実習			食品安全学実験				食品機器分析学実験 I 食品機器分析学実験 II 実験計画法演習		
DP4: 態度・志向性	4-1	食産業界の課題に対して、専門的知識を活かして考え、問題を解決する態度を身に付けている。		→ 異文化コミュニケーション論		→ 食品製造学 I	→ 食品製造学 II		→ 食品開発論 栄養資源開発論 官能評価識別論 食経営学	→ 比較食文化論				国際食科学演習	
	4-2	食産業界の動向に関心を持ち、他者と協調・協働して食産業界の発展に貢献する態度を身に付けている。					→ 食品産業論		→ マーケットリサーチ法 食マーケティング演習 I メニュー企画・開発論	→ 食マーケティング演習 II フードデザイン演習 メニュー企画・開発実習					
DP: 統合的能力	5-1	専門的知識・技術の統合を図り、食産業界に貢献できる能力を身に付けている。	食物栄養科学概論 初期演習 I	→ 初期演習 II (食創造の可能性)											
	5-2	社会貢献のための実行力を身に付けている。	食品産業論実習 I			→ 食品産業論実習 II	→ 校外実習					インターンシップ(フードイノベーション) インターンシップ(フードマネジメント)		卒業演習 卒業論文 グローバルフード研修事前演習	卒業演習 卒業論文 卒業演習(国際インターンシップ含む)

赤字 基礎教育科目
黒字 専門教育科目

 フード・イノベーション・スタディーズ
 フード・マネジメント・スタディーズ
 グローバルフード研修