

食創造科学専攻(修士課程)			1年		2年	
			前期	後期	前期	後期
DP1: 知識・理解	1-1	食品学および栄養学に関する高度な専門的知識を身につけている。	研究倫理学特論 食品機能学特論 食品衛生学特論 病態栄養生理学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論 食品化学特論	調理科学特論 食品開発学特論 食品機器分析学特論 メニュー開発特論 グローバルフード学特論 醸造学特論	食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 比較食文化特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	食品加工学特論 リスク評価学特論 健康食品学特論
	1-2	食品成分とその機能性に関する高度な専門的知識を身につけている。	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 食品機能学特論 食品化学特論 食品製造学特論 食品衛生学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 調理科学特論 食品開発学特論 醸造学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 II → フードビジネス学特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー	論文指導 食創造科学特別実験 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高度な技能を身につけている。	生物統計学(集中) 研究倫理学特論 食品機能学特論 食品衛生学特論 病態栄養生理学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論 食品化学特論	調理科学特論 食品開発学特論 食品機器分析学特論 メニュー開発特論 グローバルフード学特論 醸造学特論	食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 比較食文化特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	食品加工学特論 リスク評価学特論 健康食品学特論
	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つけている。	生物統計学(集中) 研究倫理学特論 食品機能学特論 食品衛生学特論 病態栄養生理学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論 食品化学特論	調理科学特論 食品開発学特論 食品機器分析学特論 メニュー開発特論 グローバルフード学特論 醸造学特論	食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 比較食文化特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	食品加工学特論 リスク評価学特論 健康食品学特論
	2-3	食品開発や食品管理などで必要となる高度な技能・表現力を身につけている。	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 生物統計学(集中) 食品機能学特論 食品化学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 食品機器分析学特論 食品開発学特論 メニュー開発特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 II → 食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 栄養ケア食品特論	論文指導 食創造科学特別実験 II
	2-4	ヒトと栄養との関係を研究するために必要となる高度な技能・表現力を身につけている。	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 生物統計学(集中)	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 食品開発学特論 メニュー開発特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 II → 栄養ケア食品特論 バイオビジネス特論	論文指導 食創造科学特別実験 II 健康食品学特論
DP3: 思考・判断	3-1	健康や栄養・食に関する高度かつ専門的な情報を自ら収集する能力を身につけている。	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 生物統計学(集中) 食品機能学特論 食品衛生学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論 食品化学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 調理科学特論 食品開発学特論 食品機器分析学特論 メニュー開発特論 グローバルフード学特論 醸造学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 II → 食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 比較食文化特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	論文指導 食創造科学特別実験 II
	3-2	情報収集によって発見された課題を自ら解決できる能力を身につけている。	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 生物統計学(集中) 食品機能学特論 食品衛生学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論 食品化学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 調理科学特論 食品開発学特論 食品機器分析学特論 メニュー開発特論 グローバルフード学特論 醸造学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 II → 食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 比較食文化特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	論文指導 食創造科学特別実験 II
	3-3	科学的根拠に基づく食品の企画・開発の能力を身につけている。	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 生物統計学(集中) 食品製造学特論 食品機能学特論 食品衛生学特論 病態栄養生理学特論 分子栄養学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 調理科学特論 食品機器分析学特論 醸造学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 II → バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	論文指導 食創造科学特別実験 II
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、問題を解決し、提案できる態度を身につけている。	研究倫理学特論 食品機能学特論 食品衛生学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論 食品化学特論	調理科学特論 食品開発学特論 食品機器分析学特論 メニュー開発特論 グローバルフード学特論 醸造学特論	食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 比較食文化特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	食品加工学特論 リスク評価学特論 健康食品学特論
	4-2	食産業界の動向に关心を持ち、食創造科学の高度な専門的学習を通して、他者と強調・協同して食産業界の発展に貢献する態度を身につけている。	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 食品機能学特論 食品衛生学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論 食品化学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 I → 調理科学特論 食品開発学特論 食品機器分析学特論 メニュー開発特論 グローバルフード学特論 醸造学特論	論文指導 → 食創造科学特別実験 II → 食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 比較食文化特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	論文指導 食創造科学特別実験 II
DP5: 統合的能力	5-1	高度な専門的知識・技術の統合を図り、食産業界に貢献できる能力を身につけている。	食品機能学特論 食品衛生学特論 病態栄養生理学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論	調理科学特論 メニュー開発特論 醸造学特論	フードビジネス学特論 栄養ケア食品特論	食品加工学特論 健康食品学特論
	5-2	社会における指導者として必要なコミュニケーション能力を身につけている。	論文指導 →	論文指導 → 食品開発学特論	論文指導 → フードビジネス学特論	論文指導
	5-3	栄養・食と健康に関する様々な問題について、指導的立場から解決する高度な能力を身につけている。	論文指導 → 食品機能学特論 食品衛生学特論 病態栄養生理学特論 分子栄養学特論 食品製造学特論 食品化学特論	論文指導 → 調理科学特論 食品開発学特論 食品機器分析学特論 メニュー開発特論 グローバルフード学特論 醸造学特論	論文指導 → 食品安全科学特論 食品産業論特論 フードビジネス学特論 比較食文化特論 バイオビジネス特論 フードモレキュラーバイオロジー 栄養ケア食品特論	論文指導 食品加工学特論 リスク評価学特論 健康食品学特論
	5-4	社会貢献のための実行力を身につけている。	論文指導 →	論文指導 →	論文指導 →	論文指導

基礎科目
専門科目
応用(実践)科目
論文指導(研究の企画)
論文指導(研究の展開・データ収集)
論文指導(研究成果物の作成・発表)