

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										
					1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2
23MFIS1217	フードビジネス学特論	1	フードビジネス学特論では新しいフードビジネスを生み出すための発想法と思考力を身につける。食に関連するビジネスに関して、いくつかの具体的な事例を取り上げ、課題を理解し、解決していくための研究開発的、あるいは企画開発的な観点からの方法論を議論する。また、日本を含む世界各国の食文化をビジネス視点で捉えなおし、ビジネスモデルを作成することを演習形式で実施し、食の創造とビジネスを繋いでいく戦略構築の実際を学ぶ。	近現代のフードビジネスの具体的な事例から、その特徴を技術的な視点、地理的な特性、食文化などと関連付けて整理し、新しいビジネスプランを作成、提案する能力を養うことを目標とする。	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	◎
23MFIS2218	メニュー開発特論	2	レストランや給食などの外食産業、中食産業の特性に応じたメニュー開発を行うには、栄養バランスを考えた献立内容や嗜好のほか、人事管理、原価管理、情報管理、品質管理などの経営的視点から利益を生み出すことが必要となる。本科目は、外食産業の現状や顧客のニーズ、さらに経営的な視点から対象となる施設に適したメニュー開発について、実際に調査・研究を通して理解を深める。	顧客の設定方法、顧客のニーズに沿ったメニューの企画案作成方法、付加価値や独自性を明確化し、新メニューのニーズを検証する方法を修得し、栄養学的な観点と経営管理の視点を網羅した新メニューを作成、提案する能力を養うことを目標とする。	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	◎	
23MFIS1219	比較食文化特論	1	日本固有の食文化を理解するには、欧米などの先進国のみならず、発展途上国を含む世界各国の社会背景や食糧事情を比較検討し、その相違や共通性を捉えることが重要である。この特論では、グローバルな食文化を支える各国の食糧事情を理解するため、食糧資源保存の問題を取り上げ、持続可能な地球環境のために有効な食品ロスの解決策について考える。	グローバルな食文化を支える各国の食糧事情を理解し、持続可能な食糧資源確保のための方策を提案するために必要な情報収集を行う。また、食糧資源保存の様々な観点から、調査や発表の機会を通じて、食品ロス軽減に関する自らの考えを創案展開できる能力の修得を目標とする。	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	◎		
23MFIS2220	グローバルフード学特論	2	世界各地で報告される異常気象や自然環境の変化によって、安定した食糧生産が脅かされる一方、新興国の経済成長や依然として増え続ける人口の増加は、世界の食糧需給バランスを逼迫させている。各国が自国中心主義の傾向を強める中、自由貿易に依存しながら食糧安全保障を確保することに不確実性が増している。本講義では目まぐるしく変化する国際環境の中で、「飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する」という、国連SDGsに掲げられた目標の達成を目指す国際協力の在り方について考えていく。	食料の生産、流通、消費をめぐる地球規模の課題や問題に関して、マクロ・ミクロ両方の視点から理解を深め、食産業の発展を通じてその解決を模索するための応用力や複合的思考を得ることができる。また、食料の生産・流通・消費の背後にある社会的・政治経済的ダイナミクスを理解し、社会と個人の食糧安全保障の向上に貢献する食の在り方について構想することを目指す。	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎			

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	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 読解力	5. 統合的能力								
					1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	5-1	5-2
23MFIS1221	バイオビジネス特論	1	バイオビジネスの中でも、人間の生存に関わる食料としての生物（作物、家畜、水産物等の動植物）由来の食品資源をビジネスに結びつける活動を模擬的に行う。食品分野における最新の知見をもとに、食品分野における世界が抱える問題を解決する方法を提案し、食品業界に流行を隆起させる新たなアイデアをビジネスに結びつけるように、議論、プレゼンテーション、意見の集約を実践的に行う。	生物を食品素材として捉える能力、生物に含まれる成分を食品素材として捉える能力、その能力を生かして見出したアイデアを実用化する能力を身につける。また、これらの能力を、食が抱える世界規模の問題を解決する方法の提案へと生かす能力を開発することを目標とする。	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
23MFIS2222	醸造学特論	2	発酵食品は、自然と人類が生み出した“宝物”である。清酒、ビール、ワインなどのアルコール飲料をはじめ、味噌、醤油、食酢などの調味料、ヨーグルト、チーズなどの乳製品などは微生物の発酵作用でつくられたものである。本講義では、主な発酵食品について調査・発表を行い、発酵食品に関する微生物や発酵メカニズムを理解すると共に、新規発酵食品開発について考えることができる実践的能力を養うことを目的とする。	人類は、長い歴史の中で、清酒、ビール、ワインなどのアルコール飲料、味噌、醤油、食酢などの調味料、ヨーグルトやチーズなどの乳製品を手に入れた。本講義では、主な発酵食品誕生の歴史や発酵に関与する微生物、発酵メカニズムなどについて調査・発表を行い、先人達の英知を学び、これからのニーズに適した新規発酵食品の開発ができる能力の育成を到達目標とする。	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○	○	◎	
23MFIS1223	フードモレキュラーバイオロジー	1	農業・畜産歴史は、経験に基づく遺伝学的な品種改良に頼ってきたものであったが、分子生物学の発展により、直接遺伝情報の編集が可能になり、生産現場での分子生物学的技術の応用が進んでいる。さらに、製造、流通、販売の過程における食品ロスの低減化に向けたあらたな技術が開発されつつあるが、これらの検証に分子生物学的手法は不可欠のものとなっている。これらの食品の生産・製造・流通における分子生物学の活用事例を俯瞰し、今後の展望について考えることを目的とする。	食品の生産・保存・流通における分子生物学技術の原理を理解し、それらの活用状況とそれに伴う「食」の安全性の評価についての科学的な情報の収集方法とその客観的な評価方法を修得する。	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○	○	◎	
23MFIS2224	健康食品学特論	2	健康食品は、一般に「特定保健用食品」、「栄養機能食品」、「機能性表示食品」、いわゆる「健康食品」に分類されるが、いずれにしてもこれらの食品が安全で、確実に効くことが科学的に証明されていることが重要である。本講義では、これら健康食品の安全性や有効性の科学的根拠となる論文についてセカンドオピニオンを実施し、医学・食品学・栄養学の立場から健康食品の有用性について考察する。	食品および食品成分の安全性や有効性の評価に必要な毒性試験や効力試験に関する知識を身につけることで、市販されている各種健康食品の安全性や有効性を正しく評価できるようになることが目標である。	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○	◎

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	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 経験	5. 統合的能力	1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2
23MFIS1225	栄養ケア食品特論	1	乳児、授乳婦や病者などを対象とした特別用途食品について理解を深め、それぞれの対象者が適切に選択、利用、適正な栄養管理がなされるような支援策を検討する。 特別用途食品を活用した調理法に関する支援策を検討する。 特別用途食品を活用した栄養指導法について検討する。 対象者の特性に応じた特別用途食品の選択方法に関する支援策を検討する。	特別用途食品に含まれる病者用、妊産婦・授乳婦用、乳児用、えん下困難者用の各食品ならびに特定保健用食品について、製品の評価と現場で有効に活用するために必要な知識と能力を身につける。	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
—	生物統計学	1	生物統計学の概念および食物栄養学分野における基礎、臨床、疫学それぞれの専門分野で必要となるデータ収集、解析処理の基礎理論と方法論を学ぶ。	専門各分野における生物統計学の必要性と基本を理解する。 食物栄養学に関する現象を統計学的に処理する手法および得られた結果を解釈、判断できる能力を身につける。			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎						
—	病態栄養生理学特論	1	特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させる。専門分野において優れた実務能力を有する栄養士を養成することを目標とする。そこで、本科目では癌をふくめた生活習慣病について、最新の情報を理解し、国家的戦略も含めた対策について学習する。	生活習慣病は、管理栄養士にとって、もっとも遭遇する機会の多い疾患である。これらの疾患について、公衆衛生的な知識および現在行われている対策について学習する。また生活習慣病について、実地臨床で必須である医学的知識についても学習する。 また、それぞれの項目について、現在、方法論が確定していない対策もあるため、それについてはそれぞれ、グループごとにグループディスカッションを用いたアクティブラーニングを行う。これにより課題についての十分な理解と表現力を養う。	◎	◎	○					◎			◎			◎		○