

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						
24UIFS3065	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。	◎															
24UIFS3066	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。情報化が加速度的に進むなかで、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。							◎									
24UIFS4067	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。				◎												
24UIFS4068	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。	○	○		◎												
24UIFS4069	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、仮説の設定を行い、実験や調査を通じて仮説の検証を実践し、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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○					
24UIFS4070	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○					
24UIFS3071	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
24UIFS3079	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。	○	○	○	○	○	◎		○	○	
24UIFS3080	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。	○	○	○	○	○	◎		○	○	
24UIFS3081	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。						◎				
24UIFS3082	インターンシップ(7-ドイノベション)	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。										◎
24UIFS4083	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MUSC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。										◎
24UIFS4084	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。					◎					
24UIFS4085	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。					◎					

