

# 令和8年度入学生用カリキュラムマップ

【食創造科学科】

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）								
					◎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. 多様な文化・複雑化する社会を理解する力	2. “生きること”につながる専門性	3. 自他を尊重する姿勢	4. 失敗を恐れず挑戦する姿勢	5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢	6. 論理的に考え伝える力	7. 新たな価値を創造する力	8. 多様な人々と協働する力	
					知識		姿勢		行動				
1	2	3	4	5	6	7	8						
26UIFS1001	初期演習Ⅰ	1	本学で修得すべきことは何かを理解し、自主的に学び新たな発見を導きだせる力を身につけることを目的とする。このため、本学の「立学の精神」および人材育成方針「MUKOGAWA COMPASS」を知り、本学学生としての誇りと自覚を持つ。さらに、MUKOGAWA COMPASSに掲げられた「自ら考え、動く」ための力を培い、女性として有為な社会人となるために、それぞれの学部学科の専門性に基づく知識と社会人基礎力の修得の必要性を理解し、各自のキャリアデザインを自ら構築する。	大学の修学の基礎となる単位制を理解し、適切な履修計画に沿って修学する主体性、考える力を身につけ、人材育成方針「MUKOGAWA COMPASS」と所属学科の3つのポリシーに基づく専門教育の概要を把握し、自らのキャリアデザインを組み立てる力を身につける。また、良識ある社会人となるための社会人基礎力の必要性を理解し、その基盤となる十分なコミュニケーション能力を培い、基本的な社会ルールを理解し、本学学生としての誇りと自覚を身につける。さらに、学習・研究を進める上での倫理の基礎となる情報の取り扱いに関する知識を身につける。	◎		○		○				○
26UIFS1002	初期演習Ⅱ（食創造の可能性）	1	「初期演習Ⅰ」に引き続き、「食」の専門家を目指す上で必要となる専門的な知識と社会人基礎力についてさらに深く理解し、前期に構築したキャリアパスを発展させ、「食創造科学科」の3つのポリシーに基づく、専門知識習得のための学習計画と専門的スキルにつながる社会人基礎力の修得に向けた実践計画を立て、その実施に向けた自主性と実行力を磨くことを目的とする。	初期演習で修得した大学における学修に対する考え方に基づき、「食」の専門家を目指す上で必要となる専門知識の全体像を理解し、最先端の知識を学び続ける方法を身につける。また、それらの知識を活用するためのスキルを身につけるための方法論を理解し、学習・研究を進める過程でどのように取り組んでいくかを理解する。								◎	
26UIFS1003	基礎化学	1	高校までに学習した化学の基礎知識のうち、特に栄養士に必要な範囲をしっかりと学び直す。また、高校まででは学習しない化学の基礎知識を学修するために、無機化学、物理化学の基本を学ぶ。さらに、専門基礎科目の理解に必要な基本知識へと無理なく発展的に広げる。	専門基礎科目および専門応用科目において必要な理論的に考える習慣を身につけるきっかけとして、化学現象の背後にある原理の理解や理論的に考えるための基礎知識を身につける。	◎								
26UIFS1004	食品化学	1	専門基礎科目に必要な化学の基礎知識のうち、食品の理解に必要な化学的知識をより深く学修する。特に、食品成分およびその変化を理解するために必要な有機化学の知識、食品の機能性を理解するために必要な有機化学の知識、食品の加工および調理における変化に関する物理化学的知識および化学反応論的知識を学修する。	化学的知識を用いて食品の加工や変化における現象を理論的に説明するために必要な知識と考え方を身につける。		◎							
26UIFS1005	食品化学実験	1	食品の分析に必要な基礎的な化学実験を実施する。また、実施した実験をレポートとしてまとめることで、報告する方法を身につける。	基本的な実験技術、専門用語を用いて理論的な考えを他人に伝える基本方法を身につける。同時に、読んでもらえるレポートの作成方法を身につける。				◎		○			

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）								
					◎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. 多様な社会を理解する力	2. “生き残る”につながる専門性	3. 自他を尊重する姿勢	4. 失敗を恐れず挑戦する姿勢	5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢	6. 論理的に考え伝える力	7. 新たな価値を創造する力	8. 多様な人々と協働する力	
					知識		姿勢			行動			
1	2	3	4	5	6	7	8						
26UIFS1006	食物栄養科学概論	1	食物栄養科学部は、食品・食物と栄養の基礎的知識と幅広い専門性を学習し、食物科学と栄養科学とを密接に連携させた学際学部である。本科目は、この学部教育の特徴を理解するための入門として位置づけられた科目である。	食と健康の幅広い分野を学習し、学部の教育と研究の理念が理解できるようになる。 食物・栄養の歴史、栄養問題、栄養と食の倫理の基礎が理解できるようになる。 栄養士の栄養実践活動の原則、栄養士に求められる役割、人間関係とコミュニケーションの大切さが理解できるようになる。 食・食品・食物と栄養に好奇心をもち、食の成り立ちが理解できるようになる。 食問題、食の倫理、グローバルな視点から見た食が理解できるようになる。 食素材および製造・加工・生産における科学的推理（推論）による探究心の重要性が理解できるようになる。	◎								
26UIFS3007	統計学	3	社会において栄養士あるいは企業人として活躍をするために必要となる統計の基礎的な知識と手法の取得を目的とする。	応用研究および基礎研究において必要となる統計の知識を理解し、データを統計的に分析するための手法を身につける。また、実践的な統計手法を取得することで分析結果を科学的に他者に伝える能力を身につける。	◎					○			
26UIFS1008	実践TOEIC演習 I	1	近年、英語力を必要とする企業が増え、社会全体で「英語」を重視する傾向が強くなっている。英語力を測る一つの手段であるTOEICは、身近な事柄からビジネスに関連する事項まで、幅広くコミュニケーションを行う能力を測る目的で作られている。本授業では、TOEIC受験で必要とされる力を身につけることを目的とする。	TOEICテストで用いられる5つのアクセント（アメリカ、カナダ、イギリス、オーストラリア、ニュージーランド）に慣れることを含め、リスニングやリーディングへの恐れや不安を軽減し、「聴けること・読めること」の楽しみを知る。また、短時間に必要な情報を効率的に読み取ることができるようになる。	◎								
26UIFS1009	実践TOEIC演習 II	1	近年、英語力を必要とする企業が増え、社会全体で「英語」を重視する傾向が強くなっている。英語力を測る一つの手段であるTOEICは、身近な事柄からビジネスに関連する事項まで、幅広くコミュニケーションを行う能力を測る目的で作られている。本授業では、TOEIC受験で必要とされる力を身につけることを目的とする。	前期に開講した「実践TOEIC演習 I」で学習した内容を踏まえ、TOEIC各パートの傾向を知ることによって確実な得点アップを図ると同時に、英語を英語のまま聞き取り、読み取るという練習を重ねることで実際に「ビジネスシーンで役立つ英語」の修得を目指す。	◎								
26UIFS1010	社会福祉概論	1	現代では社会福祉の領域は非常に広範囲にわたっており、その内容も多種多様で、私たちの生活のさまざまな面に関わっている。このような社会福祉の根拠を貫く原理を理解するとともに、社会福祉についての基本的な知識を習得することが目的である。	現代社会福祉の理念が、経済の発展を背景に人権思想の深まりの中で創り出された、人類の叡智の結晶であることを理解する。さらに、日常生活の中で自分たちが関わる社会福祉制度についての知識を得る。		◎							



科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）								
					◎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. 多様な社会を理解する力	2. “生きつなげる専門性”に尊重する姿勢	3. 自他を恐れず挑戦する姿勢	4. 失敗を恐れない姿勢	5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢	6. 論理的に考え伝える力	7. 新たな価値を創造する力	8. 多様な人々と協働する力	
					知識		姿勢			行動			
1	2	3	4	5	6	7	8						
26UIFS1018	食品学	1	食べ物と健康との関係について、その食べ物に含まれる化学成分と個々の人の栄養素を利用する能力との関係であることを知り、理解するために必要な食品に関する知識を学ぶ。また、食品の調理、加工、保存における食品物性と栄養素の変化について科学的に理解する。また、食品の安全性と食品の流通に関する基本的な知識を学ぶ。	食品中に含まれる栄養素の種類や特徴を科学的に理解し、栄養士として必要な食品科学的な知識を他人に説明できるようになる。食品中の諸成分が生命機能を維持するために必要な部品であることを理解し、日常生活における食品に対する意識を高める。		◎							
26UIFS2019	食品学実験	2	食品企業において研究・開発に必要な基本的な実験技術と考え方を身につける。また、栄養士が食品学で学ぶ食品成分の値を測定する方法を実験を通して、実際に食品成分の分析を経験することで、食品学で学ぶ知識をより深く理解する。	食品成分の性質と変化を実験を通じて、数値化する能力を身につける。食品の調理、加工、保存における食品物性と栄養素の変化について、科学的理解をより深める。				◎		○			
26UIFS1020	食品加工学	1	「食品加工学」では食品の加工原理や加工工程、保存法とその原理、食品の包装、加工食品の規格や表示などについて学習し、食品素材を有効利用する能力を身につけることを目的とする。	食品の加工、保存の原理や方法の知識を習得するだけでなく、应用能力を身につけ、日常の食生活をより豊かにすることを到達目標とする。		◎							
26UIFS2021	食品加工学実習	2	食品の加工、保存の原理や方法を実験を通して具体的に修得するとともに、鋭い観察力と考察力を養うことを目的とする。	加工食品を実際に作ることで、知識だけでなく应用能力を身につけ日常の食生活をより豊かにすることを到達目標とする。				◎		○			
26UIFS2022	食品衛生学	2	「食品衛生学」では、「食の安心・安全」の重要性を認識し、安全性確保の方法および衛生管理の方法について理解することを目的として講義を進める。食の安全に関する諸問題に適切に対応することができる良識と知識を習得することを目的とする。	食の安全を科学的根拠に基づいて評価できる知識と技術を身につけることを目標とする。		◎							
26UIFS2023	食品衛生学実験	2	「食品衛生学実験」では、食品添加物の化学分析や食品中の微生物の観察を通じて、食品の安全性確保のための知識と技術を習得することを目的とする。	食の安全を科学的根拠に基づいて評価できる知識と技術を身につけることを目標とする。				◎		○			
26UIFS1024	基礎栄養学	1	ヒトは外から必要な物質（栄養素）を取り入れ利用することにより生命活動を維持している。栄養素の摂取が具体的に表現されるのが食生活である。食生活に栄養の知識を活かし、健康の保持・増進、疾病の予防・治療が図れるよう栄養の役割について総合的に理解する。	栄養学では、摂食行動、消化と吸収のメカニズム、各栄養素の構造と機能、エネルギー代謝の基礎を学び栄養士として必要な栄養学の基礎知識を身につけることを目標とする。	◎								
26UIFS1025	基礎栄養学実験	1	生体成分等を実際に取り扱うことにより、栄養学の基本的知識をより深く理解し、確実に自己のものにすることを目的とする。また、実験およびレポートを通じて、理論的な考え方、基本的な実験技術、レポートの作成方法を身につける。	学生は、生体成分の取り扱い方法を身につけるだけでなく、生体成分の定性および定量方法やエネルギー消費測定法を学び、摂取栄養素の体内動態や物質代謝、エネルギー代謝の基礎的な実験手法を知るとともに理解する。また、食品化学実験との連携のもと、実験における基本事項、基本的な実験手法やレポートの作成方法を身につける。				◎		○			

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）								
					◎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. 多様な社会を理解する力	2. “生きながらえること”につながる専門性	3. 自他を尊重する姿勢	4. 失敗を恐れず挑戦する姿勢	5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢	6. 論理的に考え伝える力	7. 新たな価値を創造する力	8. 多様な人々と協働する力	
					知識		姿勢			行動			
		1	2	3	4	5	6	7	8				
26UIFS2026	応用栄養学Ⅰ	2	成長・発達・加齢に伴う人体の生理的変化と特徴について学び、身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメント実施のための理論を理解することを目的とする。また、健康な人の栄養管理指標である食事摂取基準の基本的な考え方と活用方法を理解することで、適切な栄養ケア実施のための基礎力を養うことを目的とする。	身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメント実施のための理論について説明できる。食事摂取基準策定の考え方、各指標の意義と活用について説明できる。また、妊娠期、授乳期、新生児・乳児期、幼児期の身体的特性、疾患・病態、栄養ケアのあり方について説明できる。		◎							
26UIFS2027	応用栄養学Ⅱ	2	学童期から思春期にかけての成長・発達、成人期から高齢期にかけての加齢に伴うそれぞれの生理的変化と特徴について学び、ライフステージ特有の身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメント実施のための理論を理解することを目的とする。さらに、運動・スポーツ、ストレス、ヒトの恒常性に影響する特殊環境と栄養の関連性について理解することで、ライフステージおよびライフスタイルを考慮した総合的な栄養ケア実施のための基礎力を養うことを目的とする。	学童期、思春期、成人期、更年期および高齢期の身体的特性、疾患・病態、栄養ケアのあり方について説明できる。運動・スポーツに伴う身体活動量の増加とそれに伴った栄養摂取、ストレス、特殊環境下における身体変化と栄養ケアのあり方について説明できる。		◎							
26UIFS3028	応用栄養学実習	3	妊娠、成長、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の評価・判定（アセスメント）の基本的な方法を習得し、ライフステージやライフスタイルに適した食事のあり方について学ぶ。また、健康増進、疾病予防の観点から、食事摂取基準に応じた献立作成の方法を習得し、実際に調理することで健康に対するリスク管理のあり方について学ぶ。	各ライフステージ特有の身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメントを展開する力、健康増進・疾病予防のための栄養ケアを考え、実践する力を習得する。				◎		○			
26UIFS1029	臨床栄養学概論	1	傷病者の病態・病期の特質や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を実施するために、各種疾患の病気の原因や症状、病態、予後を理解した上で、栄養学的視点に立った治療法や予防法について学習し、傷病者への栄養支援に必要な栄養評価や栄養補給法についての知識・能力を習得する。	1. 傷病者に対する臨床栄養管理の意義と目的について理解する。 2. 傷病者の病期・病態に基づいた食事計画の立案、調理など基本的な栄養管理を理解する。 3. 傷病者の病態や栄養状態に応じた食事療法を理解する。		◎							
26UIFS2030	臨床栄養学実習	2	「臨床栄養学概論」で学んだ知識を活かし、各種疾患に応じた栄養管理法について、栄養評価・判定方法、各種治療食の献立作成演習、臨床調理実習等を通して傷病者における栄養管理法の実際を習得する。	1. 病態別に栄養管理・食事療法が計画できる。 2. 病態別の食事療法の具体化として特別治療食の食料構成表・献立表の作成ができる。 3. 病態別に応じた特別治療食が調理できる。						◎		○	
26UIFS2031	栄養教育論Ⅰ	2	栄養士による人々の栄養状態の維持・増進を目指した行動変容を起こさせる栄養教育の重要性について理解する。そのような栄養教育の実施に向けて、科学的根拠に基づき、的確な健康・栄養状態・食行動・食環境等に関する情報の収集・分析の方法を学び、それに基づく栄養教育のプログラムの作成・実施・評価の総合的にマネジメントを行う能力を身につけることを目的とする。	栄養教育のマネジメントシステムを理解し、栄養アセスメント、それに基づく栄養教育の計画、実施、評価の総合的なマネジメントを行うことができる能力を習得する。		◎							

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）								
					◎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. 多様な社会を理解する力	2. “生き残る”につながる専門性	3. 自他を尊重する姿勢	4. 失敗を恐れず挑戦する姿勢	5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢	6. 論理的に考え伝える力	7. 新たな価値を創造する力	8. 多様な人々と協働する力	
					知識		姿勢			行動			
1	2	3	4	5	6	7	8						
26UIFS2032	栄養教育論Ⅱ	2	各ライフステージ・ライフスタイルの生活習慣、食生活の特徴、問題点を踏まえた栄養教育に必要な知識、技術について学習する。最終的には各ライフステージ・ライフスタイルにおける個人・集団の栄養問題を科学的根拠に基づき評価・判定（診断）し、改善目標、計画を立て、栄養教育を実施、評価・判定を適切に実施できる能力を身につけることを目的とする。	「栄養教育論Ⅰ」の基本的事項を基に各ライフステージ・ライフスタイルに応じた的確な栄養教育を実施するための知識、技術を習得する。		◎							
26UIFS2033	栄養教育論実習Ⅰ	2	「栄養教育論Ⅰ、Ⅱ」の講義内容を踏まえ、各ライフステージ、ライフスタイル別の集団を対象とした健康・栄養状態、食行動、食環境などに関する情報の収集・分析をし、そのデータから評価・判定を行う。栄養教育の手法、教育用資料の作成方法も学ぶ。	各ライフステージ、ライフスタイル別の集団に対する栄養教育手法の習得を目指す。				◎		○		○	
26UIFS3034	栄養教育論実習Ⅱ	3	「栄養教育論Ⅰ、Ⅱ（講義）」を基に、個人を対象とした健康・栄養状態、食行動、食環境などに関する情報の収集・分析をし、そのデータから評価・判定を行う。栄養教育の手法、教育用資料の作成方法も学ぶ。	個人に対する栄養教育手法の習得を目指す。				◎		○		○	
26UIFS2035	公衆栄養学	2	地域等の健康・栄養問題とそれらを取り巻く諸問題に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健、医療、福祉、介護システムの中で適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメント理論と方法を習得する。	1. わが国や諸外国の健康・栄養問題の動向とそれらに対応した主な栄養政策について理解できる。 2. 集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について理解できる。		◎							
26UIFS1036	調理学	1	健康で豊かな食生活をおくるために、食物を「安全」・「栄養」・「嗜好」の視点より捉え、食事計画、調理環境、調理操作などを中心に、調理学の理論を学ぶ。さらに食の専門家として理論を応用し発展させていく力を養う。	食の専門家として、実践に結びつけられるよう調理操作・調理環境・食事計画を含め、調理学の基礎的理論を理解することを目標とする。		◎				○	○		
26UIFS1037	調理学実習Ⅰ	1	調理の基本原則を科学的に理解し、基本操作の習得や食品の調理特性を学ぶことを目的とする。	調理の基本操作を学習することにより、調理の基本原則を深く理解するとともに食品の調理特性を理解し、盛り付け・配膳も含め基礎的な調理の理論や技術を習得することを目標とする。		◎	○				○	○	
26UIFS1038	調理学実習Ⅱ	1	「調理学実習Ⅰ」で得た知識を基に、安全・栄養・嗜好性にかなった献立や行事食の実習を通して食の専門家としての実践力を身につけることを目的とする。	「調理学実習Ⅰ」で学んだ基礎的な知識や技術を基に、日本料理や西洋料理などの行事食実習などを行うことにより、専門的な調理操作や食材の扱い方を深く理解し、さらに実践できる力をつけることを目標とする。		◎	○				○	○	

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）								
					◎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. 多様な社会を理解する力	2. “生き残る”につながる専門性	3. 自他を尊重する姿勢	4. 失敗を恐れず挑戦する姿勢	5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢	6. 論理的に考え伝える力	7. 新たな価値を創造する力	8. 多様な人々と協働する力	
					知識		姿勢			行動			
1	2	3	4	5	6	7	8						
26UIFS2039	給食管理論	2	病院、学校、事業所、福祉施設等の特定給食施設における給食管理の目的と重要性、さらに栄養士、管理栄養士の役割を理解するとともに、給食の運営や関連する業務について、具体的方法を修得する。	給食の運営を総合的に判断し、栄養面、生産面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養い、マーケティングの原理について理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。		◎							
26UIFS2040	給食管理学実習	2	「給食管理学実習」は、学内実習室において、栄養管理、事務管理、作業管理、衛生管理、施設管理等の特定給食の普遍的な知識を基に、給食管理の基本的あり方の理解とその実践力を養うことを目的に行う。	特定多数人の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについての経営管理の理論に基づき、実践する能力を養う。				◎			○	○	
26UIFS3041	校外実習	3	集団給食施設（事業所、福祉施設など）において、管理栄養士・栄養士指導の基で校外実習（1週間）を行い、栄養指導、給食管理の実際等栄養士として身につけるべき知識・技能を体得させることを目的とする。	給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。 (1) 集団給食における調理技術を習得する。 (2) 給食計画立案能力を習得する。 (3) 給食業務に関する処理能力を習得する。								◎	
26UIFS1042	食品産業論実習Ⅰ	1	食産業に関連する企業、生産、研究現場における短期研修により、食産業界に関する幅広い知識を身につけることを目的とする。	食品の生産、製造、加工、流通および販売に至るまで、食産業界を幅広く理解する。									◎
26UIFS2043	食品産業論実習Ⅱ	2	「食品産業論実習Ⅰ」に引き続き、食産業をはじめとした企業・生産・研究現場での短期研修（1日の研修を5回）を日本全国規模で実施（1回1～2社で）する。この実習により、学生には食産業界に関する幅広い知識を身につけることを目的とする。	食品の生産、製造、加工、流通および販売に至るまで、食産業界を幅広く理解することにより、自分の将来に向けた人間形成とキャリア形成を意識する。									◎
26UIFS2044	食品製造学Ⅰ	2	食品製造に関する、食品の化学的、生物的、物理的な基本的知識を関連づけて学習することを目的とする。	食品素材の特性と製造の基本知識を体系的に理解することを目標とする。		◎							
26UIFS2045	食品製造学Ⅱ	2	「食品製造学Ⅰ」において、修得した食品製造法の基礎知識を発展させ、商品開発を行う場合、どのようにこれら基礎知識を応用し、利用可能かを代表的な食品の製造工程より学ぶ事を目的とする。	幅広く食品製造への応用ができる事を目標とする。		◎							
26UIFS2046	食品産業論	2	国内、国外の食品産業に関する知識を学ぶ。主要な食品産業を巨視的立場から学び、食品産業に関して考察、議論する手法を学ぶ。	各種産業の連携で成り立っている食品産業の全体像を理解する。食品産業の発展の歴史を理解する。食品産業における将来の方向性を議論できる基礎知識を身につける。		◎			○			○	
26UIFS1047	異文化コミュニケーション論	1	グローバル社会で活躍する食の専門家として求められる、異文化コミュニケーションに関連する概念、スキルを学ぶ。食は文化に深くかかわり、異文化の理解がグローバル時代の食ビジネスには必須のスキルとなる。この科目を通じて、異文化理解のための基礎的訓練を積む。	本科目を受講することで、様々な地域での食と文化の関連を自分なりに理解・解釈でき、学んだ理論や概念を元に、異文化への対応を自分で判断でき、異文化との接触において問題解決をもたらすことができるようになる。				◎					

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）															
					◎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. 多様な・複雑化する社会を理解する力		2. “生き残る”に つながる専門性		3. 自他を尊重する姿勢		4. 失敗を恐れず挑戦する姿勢		5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢		6. 論理的に考え伝える力		7. 新たな価値を創造する力		8. 多様な人々と協働する力	
					知識		姿勢		行動											
1		2		3		4		5		6		7		8						
26UIFS2048	フードサイエンス英語Ⅰ	2	グローバル化の拡大に伴って、食に関わる専門家は多種多様な情報を英語で入手し、自主的に対応できることが不可欠になっている。「フードサイエンス英語Ⅰ」では、基本的な英文法や英語表現を踏まえた上で、フードサイエンスに関する専門知識を学ぶために必要な英語能力の基盤を獲得する。	入門的なフードサイエンスの教材を使って、この分野の基本的知識や幅広いトピックを英語で理解する能力を獲得する。そのうえで食に関して英語で書かれた記事やレポート、政策文書を読解する上での基礎能力を得る。	◎															
26UIFS2049	フードサイエンス英語Ⅱ	2	「フードサイエンス英語Ⅱ」では、「フードサイエンス英語Ⅰ」を履修した学生が、自主的に英語情報へアクセスできるように、より進んだフードサイエンスの文献や時事的話題を授業の中で取り上げていく。また食の専門家として必要となる、英語の発信能力、表現力を獲得する。	視覚教材を用いながら、英語で発信された様々なフードサイエンスの情報を理解できるようになることを目指す。学生はワーキング・グループを作って課題作業と取組み、学習プロセスを互いに共有するとともに、英語を使ったプレゼンテーションや討論を通じて、英語を使った発信や表現ができるようになる。	◎															
26UIFS3050	食品開発論	3	「食品開発論」は、食品および食品成分に関する基礎的な知識に基づき、研究、企画、開発、製造、マーケティング活動、知財戦略など実際に企業で行われている食品開発の全体像を把握することを目的とする。	アイデア探索からコンセプトづくり、試作、量産化、マーケティング活動や知財戦略など、一連の食品開発プロセスに関する基礎知識を有し、開発コンセプトの起案、開発課題の解決に取り組むことができる態度と能力を身につけることを目標とする。				◎	○				○							
26UIFS3051	栄養資源開発論	3	「栄養資源開発論」では、資源開発の観点からさまざまな食品原料や未利用資源からの有用物の製造とその利用について理解することを目的とする。特に、高付加価値化が期待される機能性成分の開発についての理解を深める。	食品原料には、いわゆる栄養素以外にも身体に有用な作用を示す成分が含まれている。また、未利用資源にも付加価値の高い有用成分が含まれる場合がある。それらの成分を食品資源として有効に活用するための研究開発と利用方法について理解し、実際に活用するための知識を身につけることを目標とする。				◎	○				○							
26UIFS2052	調理科学	2	調理過程における食品素材の変化について、科学的に理解を深め、食品素材の栄養価を高め、美味しく食べられる状態にするための調理方法、調味操作、および食品素材の調理特性を科学的に理解することを目的とする。	調理とは、食品素材を食べられる状態にするだけでなく、嗜好性の向上、栄養素の効率的な吸収、および食品素材の安全性を高める目的が含まれる。本講義では、食品素材の調理過程で起こる様々な反応、変化について科学的に学び、衛生的に、栄養価を高めて摂取するための調理法やおいしさについて理解する。その結果、日常の調理操作の必要性を科学的に理解し、食品学、食品素材学、食品加工学をはじめ食創造科学科で開講されている関連科目の知識連携を総合的にできることを目標とする。				◎					○							
26UIFS2053	調理科学実験	2	日常の調理操作および調味等は経験と嗜好により行なわれ、評価されている。「調理科学実験」では調理への理解を深めるために実験を通して調味、調理操作、食品素材の調理特性等についての知識の習得および調理操作過程における諸現象の理解により科学的、合理的な調理を行えるような総合能力を身につけることを目的とする。	調理の過程で起きる様々な科学的変化を観察し、食品材料の特性を知り、食品の組織や成分がどのように変化するかについて化学的・物理的な面から理化学的測定を行う。これらを通して、調理に関する諸現象を科学的に解明、理解し、食生活の実践に役立つ基本的な理論や考え方の習得につながることを目標とする。				○					◎		○					

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）								
					◎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								
					知識		姿勢			行動			
					1	2	3	4	5	6	7	8	
26UIFS2054	食品機能学	2	食品は、栄養機能、感覚機能、生体調節機能の3つの特性を有している。「食品機能学」は、それらの特性を示す食品成分の生体への作用と作用機序ならびに利用について、さらに、成分の変化や相互作用について学び、理解することを目的としている。	食品は、栄養機能、感覚機能、生体調節機能の3つの特性を有している。「食品機能学」は、それらの特性を示す食品成分の生体への作用と作用機序ならびに利用について、さらに、成分の変化や相互作用について学び、理解することを目標としている。		◎					○		
26UIFS3055	官能評価・鑑別論	3	食品についての知識だけでなく、食品が有している調理加工特性、機能性を踏まえた品質の評価を行うことは、食品開発、販売等に不可欠なことである。また、ヒトを測定器として利用する官能評価は、ヒトの感覚に基づいた分析方法であり、品質判定に有効な手法である。本科目では、官能評価、個々の食品鑑別法の基本的知識の習得をすることを目的とする。	食品の評価法には、人間の五感（視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚）によって測定する官能評価や、食品の色の変化などを測定する化学的評価法、人の食感に大きく関わる物理的評価法などがある。本講義では、これら各評価・測定法の原理について学ぶことで、各食品の特徴や評価法についての理解を深めることを目標とする。		◎					○		
26UIFS3056	食品安全学	3	食生活が豊かになる一方、食生活を取り巻く環境は大きく変化し、食を取り巻く危害要因が人の健康に与える影響、食の安全とリスクの関係について科学的知見に基づいて評価する必要がある。本講義では、食品の安全性を、細菌・ウイルス・寄生虫などの有害微生物、食品中の汚染化学物質、残留農薬、食品添加物、放射性物質等の様々な視点から理解し、その作用機構や毒性に関する基礎的な考え方を身につけるとともに、食品安全対策の法制度と運営に関する基本構造と国際的な枠組みを理解する。	下記の項目について現状を説明でき、食品安全を担保するにはどうすればよいかを考える力を身につける。 1. 化学物質と食品安全：残留農薬、環境汚染物質など 2. 毒性試験法の実際 3. 有害微生物と食品安全：細菌、ウイルス、寄生虫、自然毒など 4. 食品添加物と食品安全 5. 放射性物質と食品安全 6. 食品安全の法規制と対策		◎							
26UIFS3057	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、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、食品安全評価の実践を理解する。				◎			○		
26UIFS3058	HACCP管理実践論	3	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HACCP 7原則について学び、それらの実践方法を習得する。		◎							○



科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）								
					◎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								
					知識		姿勢			行動			
					1	2	3	4	5	6	7	8	
26UIFS4066	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。		○	○	○	○	○	○	○	◎
26UIFS4067	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。		○	○	○	○	○	○	◎	
26UIFS3068	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。		◎	○		○				○
26UIFS3069	フードデザイン演習	3	本演習では、特定の対象商品の販売に向けたデザインやキャッチコピーなどの企画立案、パッケージデザインや販売用媒体の作成、プレゼンを行い、商品情報の発信手法を学ぶ。	開発された商品の販売促進のために必要な広告媒体の種類について、写真や映像の投影法、パッケージのデザインやイラスト作成法、ディスプレイの仕方などの基礎を理解し、商品情報の発信手法を習得する。		○	◎	○	○				
26UIFS3070	メニュー企画・開発論	3	レストラン、給食など外食産業および中食産業の特性に応じて、社会のニーズを把握し、外食産業や中食産業に対応し、経営的側面を含めた新たなメニューの企画および開発のために必要な基礎知識を学ぶ。	メニュー企画・開発に必要な項目としての視点から、栄養や嗜好面、人事管理、原価管理、情報管理、品質管理の概要を理解する。外食産業および中食産業の特性に応じた献立作成手法、メニュー開発の企画法を理解する。		○	○	○				◎	
26UIFS3071	メニュー企画・開発実習	3	「メニュー企画・開発論」で学んだ知識を基に、献立作成法と調理技術を学ぶ。味などの嗜好面、栄養面、原価計算による価格適正化、社会ニーズを考慮したメニュー企画・開発を実践する。さらに、企業と連携してレストラン等のメニューの企画・開発を行い、提供までの過程を学ぶ。	顧客の特性、ニーズに合わせたメニュー企画案作成から試作、評価までの一連の過程を理解し、技能を習得する。企業と連携し、メニューの企画・開発から提供までの過程を理解し、実践する力を身につける。			○	○				◎	
26UIFS3072	食マーケティング演習Ⅰ	3	「マーケットリサーチ法」で学んだ知識を基に、実際に情報収集ならびに市場調査について計画・実施し、消費者のニーズを理解することを目的とする。	商品の販売に向けて、広告、宣伝の手法、販売戦略の手法を考え、商品を市場に出すまでの過程を演習形式で学び、修得することを目標とする。			○	○				○	◎
26UIFS3073	食マーケティング演習Ⅱ	3	食の流通システム機構など消費の現場を通じて食のシステム問題を把握し、解決策の方法を考え、これらの過程を学ぶ。	商品開発のための食や食品を取り囲む環境の整備、食品消費と食品の安全性など、食品消費の課題を理解する。			○	○				○	◎
26UIFS3074	インターンシップ(フードマネジメント)	3	企業等での実践体験を通じて、学生が各企業の業態や業務内容について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インターンシップを繰り返すことにより、専門教育と業務内容との関連性を学び、修得することを目標とする。			○	○	○				◎

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）															
					◎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. 多様な化・複雑化する社会を理解する力		2. “生きること”に つながる専門性		3. 自他を尊重する姿勢		4. 失敗を恐れず挑戦する姿勢		5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢		6. 論理的に考え伝える力		7. 新たな価値を創造する力		8. 多様な人々と協働する力	
					知識		姿勢		行動											
1		2		3		4		5		6		7		8						
26UIFS3075	食品機器分析学	3	各種の食品成分の定量、定性方法の理解は、食品の品質管理、調理加工特性を判断し、食品製品中の成分量への影響を評価する上で、重要な要因である。また、分析試料の処理法は対象成分、食品ごとに異なり、分析機器に用いられている技術的理論も機器ごとに異なる。食品分析における微量成分の測定分析では、分析精度を高める上からもこれら理論の習得は必須である。さらに食品機能性成分といった分析法が必ずしも確立していない成分分析も重要な課題である。本科目においては、分析対象成分に対する適切な分析法の選択、応用ができる知識および各種機器分析の理論とその利用法についての知識を習得することを目的とする。	機器分析の理論として、高速液体クロマトグラフィー理論（LC）、ガスクロマトグラフィー理論（GC）、質量分析学理論（MS）の基礎知識を学び、理解する。またその応用分析、対象分析試料別の試料取り扱い法を理解する。食品分析に関連したアミノ酸分析計（LC-MS）、揮発性成分分析計（GC-MS）、食品成分構造解析計（LC-MS/MS）、におい分析装置、味覚識別装置、テクスチャー測定器、赤外吸収分析計、非破壊分析、示差走査熱量分析等について、理解し、分析理論の説明ができるようになることを目標とする。		◎					○									
26UIFS3076	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。		○					◎	○								
26UIFS3077	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。		○					◎	○								
26UIFS3078	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。		○					◎									
26UIFS3079	インターンシップ(フードイノベーション)	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。			○	○	○						◎					
26UIFS2080	短期グローバルフード演習	2	武庫川女子大学と交流協定を結ぶ海外の大学を主な滞在先とし、2週間の現地滞在・研修を通じて食の多様性とグローバルな広がりについて知見を得るとともに、学生の国際交流の経験を通じて、英語力・異文化コミュニケーションをはじめとした国際的な活躍に必要な能力の強化を図る。	事前学習では研修先の基本情報、食文化などについての事前学習と、研修先で行う日本食紹介イベントなどの企画準備を行う。現地では提携先大学等での講義に加えて、見学・実習を行う。帰国後、事後報告会を実施する。		◎		○	○						○					



科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	学科ディプロマ・ポリシーの分類（項目）									
					◎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. 多様な社会を理解する力	2. “生きながらえること”につながる専門性	3. 自他を尊重する姿勢	4. 失敗を恐れず挑戦する姿勢	5. 逆境や困難に対応するしなやかな姿勢	6. 論理的に考え伝える力	7. 新たな価値を創造する力	8. 多様な人々と協働する力		
知識		姿勢			行動									
1	2	3	4	5	6	7	8							
26UIFS4088	実践英会話Ⅱ	4	本学のアメリカ分校（MUSC）において、グローバルフード研修プログラムで開講する実践的な英語研修である。TESOL資格を持ったアメリカ人ネイティブ教員によって行われ、「実践英会話Ⅱ」では、役立つ英文法を学ぶとともに、正しい英語表現を書けるようになることを目的とする。	英語で表現するために必要な英語文章の構成や英文法を修得する。また、自らの考えを短いエッセイの形で効果的にまとめる能力を身につける。	◎									
26UIFS4089	実践英会話Ⅲ	4	本学のアメリカ分校（MUSC）において、グローバルフード研修プログラムで開講する実践的な英語研修である。TESOL資格を持ったアメリカ人ネイティブ教員によって行われ、「実践英会話Ⅲ」では、日常や教室で応用力のある英会話能力の修得を主な目的とする。	英会話に必要な正確な英語発音を学び、現地で様々なシーンを想定しながら実践的な英会話の実践を行う。また、ある定められたテーマに基づいたスモール・トークができる英会話能力を身につける。	◎									
26UIFS4090	実践英会話Ⅳ	4	本学のアメリカ分校（MUSC）において、グローバルフード研修プログラムで開講する実践的な英語研修である。TESOL資格を持ったアメリカ人ネイティブ教員によって行われ、「実践英会話Ⅳ」では、アメリカの文化や社会に根ざした体験的な学習を行うことを目的とする。	アメリカの文化や社会を深く知るための教材を通じ、積極的な体験学習を促し、総合的な英語能力の運用能力や、プレゼンテーションのスキルを身につける。	◎									
26UIFS4091	実践英会話Ⅴ	4	本学のアメリカ分校（MUSC）において、グローバルフード研修プログラムで開講する実践的な英語研修である。TESOL資格を持ったアメリカ人ネイティブ教員によって行われ、「実践英会話Ⅴ」では、これまでに修得した英語能力を活かし、効果的なTOEIC試験対策を行うことを目的とする。	TOEIC試験に必要なとされるあらゆる英語の基準学力を養成し、個人の英語能力に応じて、留学前後のTOEICスコアを効率的に高めていくことを目標とする。	◎									
26UIFS4092	卒業演習（国際インターンシップ含む）	4	本演習は、本学アメリカ分校（MUSC）滞在中に実施する国際インターンシップを含んでおり、海外で研修したことを生かし、グローバルな視点から様々な食の関連問題を捉えることを目的とする。	本学アメリカ分校であるMUSC滞在中に実施する海外研修およびこれを含む卒業演習を通じて、英語能力の実践的運用力や、異文化社会における海外食産業への理解を深める。			○	○	○					◎