

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					
21UIFS2049	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ために、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。	視聴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。							◎								
21UIFS3050	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。			○	○	○	○	◎	○	○						
21UIFS3051	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。		○	○			○	◎	○	○						
21UIFS2052	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。			◎			○	○		○	○					
21UIFS2053	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。		○	◎	○	○	○		○							
21UIFS3054	バイオテクノロジー概論	3	ヒトの歴史は、その集団における「食」の確保の歴史として捉えることができる。この過程において、有史以前からの様々な形で行われて来た動植物の品種改良がバイオテクノロジーの起源とされている。世界的な人口増加が進む中で、「食」の確保にはバイオテクノロジーの応用が不可欠となっている。「食」の関するバイオテクノロジーについての概説し、その応用の可能性について考えることを目的とする。	バイオテクノロジーについての正しい概念を理解し、その歴史的背景となる遺伝学、分子生物学との関連性を学び、「食」への応用についての現状についての知識を習得し、今後の応用についての可能性を考察する力を修得する。										◎					

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					
21UIFS3059	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、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、食品安全評価の実際を理解する。													◎		
21UIFS3060	グローバルレギュレトリーサイエンス	3	日欧米の3極に加え、アジア地域における一般食品、機能性食品、遺伝子組換え食品、食品添加物、農薬、動物用医薬品、化学物質並びに医薬品の開発・申請について概略を学ぶ。さらに、各国並びに各産業界での相違を理解し、グローバルレベルでの研究・開発業務の実際について理解を図る。また、日本国内で流通するこれらの商品や製品に関する違反例やその検査・監視体制について学び、検査業務を含めた国内外での対応策について理解を深める。	様々な種類の食品、食品添加物、農薬、動物用医薬品、化学物質並びに医薬品に関して、日米欧の開発・申請の実際を説明できる。さらに、検査業務など規制当局の取り締まり対策について習得する。												◎			
21UIFS4061	HACCP管理実践論	4	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HACCP7原則について学び、それらの実践方法を習得する。	◎													○	
21UIFS3062	マーケットリサーチ法	3	特定の食品市場形成を想定した演習を行う。消費者と製造者の課題を把握し、情報の収集と分析を通じて製品開発の実際を演習形式で学ぶ。	食品開発における市場調査の手法、顧客ニーズを予測する手法、企画、販売戦略の立て方を習得する。			○			○									◎
21UIFS1063	フードビジネス論Ⅰ	1	国内の食に関わる業態を幅広く、様々な視点から学ぶ。日本人の食文化と料理の特徴、サービス、食品流通機構などを歴史的、経済的背景を交えて学ぶ。食品ビジネスの各種業態について歴史や運営管理方法、食と環境問題などから学ぶ。	国内の食に関わるビジネスの構成要素を理解する。国内における食生活の変遷、食とサービスの概要、日本料理の特徴や伝統文化、フランチャイズや外食産業の概要、食と環境問題の概況を理解する。外食産業の開業・運営に関わる法律や事務管理の概要を理解する。							◎	○	○						
21UIFS1064	フードビジネス論Ⅱ	1	海外の食に関わる業態を幅広く、様々な視点から学ぶ。諸外国の食文化、料理、サービスの特徴を学ぶ。食の製造方法、販売戦略、ブランド化、ロングセラー商品の開発、各国の嗜好や文化に合わせた商品化の課題を学ぶ。	海外の食に関わるビジネスの構成要素を理解する。諸外国の文化と料理の特徴、食品流通機構、輸出入の販売戦略の概略を理解する。食品の企画・開発に必要な基礎知識を身につける。								◎	○	○					

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						
21UIFS3065	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。	◎															
21UIFS3066	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。							◎									
21UIFS4067	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。															◎	
21UIFS4068	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。	○	○					◎									
21UIFS4069	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、仮設の設定を行い、実験や調査を通じて仮設の検証を実践し、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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○				
21UIFS4070	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○					
21UIFS3071	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			
21UIFS3072	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。											○		
21UIFS3073	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。				○						◎	○		
21UIFS3074	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。										◎	○	○	
21UIFS3075	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。											○	◎	
21UIFS3076	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。							○	○			◎		
21UIFS3077	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し行うことにより、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。												○	◎
21UIFS3078	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。	○	◎	○					○			○	○	

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
21UIFS3079	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。	○	○	○	○	○	◎		○	○	
21UIFS3080	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。	○	○	○	○	○	◎		○	○	
21UIFS3081	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。						◎				
21UIFS3082	インターンシップ(7-ドイノバージョン)	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。										◎
21UIFS4083	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。										◎
21UIFS4084	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。					◎					
21UIFS4085	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。						◎				

