

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
24MFIS1212	食品機器分析学特論	1	各種の食品成分の定量・定性法の理解は、食品の異物混入など品質管理、調理加工操作の素材への影響を評価する上で食品産業では不可欠である。食品試料の処理法は成分、食品ごとに異なり、分析機器の技術的理論も機器ごとに異なる。特に微量な成分では、高精度、効率的に分析するには、これら理論の修得は必須である。また、未確立の食品機能性成分の分析法の検討、実施も重要な課題である。本科目は各種機器分析の理論と利用法を理解することを目的とする。さらに分析対象の適切な分析法の選択、応用ができる知識を修得する。	各種分析機器の原理を理解し、それらの特性を食品成分分析で活用する上での問題点を把握することに役立てられる知識を修得する。さらに食品中の一般栄養成分をはじめ、各種の機能性成分について、適切な定量、定性法の理解、選択ができる先端知識の修得を目標とする。	◎		◎	◎	◎		○	○	○	○	○						◎
24MFIS1213	食品化学特論	1	食糧はヒトの生存の基礎である。本講義では、学部において習得した食品化学の基礎、すなわち食品成分の化学構造と特性、食品成分間の相互作用、保蔵、加工中の化学変化などの知識をベースに、食品成分が生体に対してどのような生理機能を発揮しているか理解する。ならびにどのような研究手法によっているかを習得させることを目的とする。	現在の食品の生理機能研究の最先端状況を理解し、食品科目分野の基礎知識と技術に基づいて、食品の研究に重要な創造力と展開力を備えることを目標とする。	◎	◎	◎	◎	◎		○	○		○	○						◎
24MFIS2214	食品加工学特論	2	人類は、古来から現在に至るまで、食品の保存性、安全性、利便性、機能性、嗜好性、経済性の向上を目指して、様々な加工食品を作り出してきた。本講義では、加工食品の誕生の歴史、技術、研究について学び、未来の新たな機能性を有する加工食品製造について考え、実践的な能力を養うことを目的とする。	加工食品は自然と人類が生み出した“宝物”である。また、人類は時代のニーズに適したインスタントラーメンなども創り上げてきたのである。本講義では、主な加工食品誕生の歴史や技術、研究についての調査・発表の講義を通して、先人達の英知を学び、これからのニーズに適した加工食品が製造できる能力の育成を目標とする。	◎	◎	◎	◎		○	○	○	○	○	○						◎
24MFIS2215	食品産業論特論	2	食品産業は、食品素材の生産、食品製造、販売、流通といった一次産業から二次、三次産業と多くの産業が連携関係し、成り立っている。本科目では、日本国内外の食品産業について、最近の様々な関心の高いテーマやトピックを具体的に拾い上げ調査解析し、食産業界の構造や現状、問題点、今後の動向等について議論しまとめることにより、食産業界を担う人材育成を図ることを目的とする。	関心を持った食品産業について、SDGsを取り込み、将来的な課題解決に向けた取り組みについて、案を作成し発表することで、自ら食品産業を担う意識を有することを目標とする。	◎		◎	◎	◎		○	○		○	○						◎
24MFIS2216	リスク評価学特論	2	食品安全におけるリスク評価とは、食品に含まれる化学物質（ハザード）の摂取によるヒトの健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、科学的に評価することである。世界各国での評価の実例を学び、リスク評価の実態を理解する。	世界各国でのリスク評価（特に食品中の残留農薬・動物用医薬品、医薬品など）の実態を理解することで、先端知識を把握し、自らの知識として利用でき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										
					1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2
24MFIS2217	フードビジネス学特論	2	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。	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	◎
24MFIS1218	メニュー開発特論	1	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観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。	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	◎	
24MFIS2219	比較食文化特論	2	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。	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○	◎	
24MFIS1220	グローバルフード学特論	1	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。	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○	◎	

