

# ディプロマポリシー対応表

## 【食品学科】

科目名 (食品学科)	科目 ナンバー	健康栄養学部のディプロマポリシー			食品学科ディプロマポリシー		
		健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている	大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている	実践して得られた結果を科学的(記録・予測・制御)に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる	食品技術者として食品産業界で活躍できる専門的知識と技術、技能を身につけている。	食品の流通・消費や食文化の充実・発展に貢献できる専門的知識とコーディネート能力を身につけている。	食品衛生管理業務に活かすことができる食の安全に関する専門的知識と技術、技能を身につけている。
食生活論	CK101	○	○		○		○
食と環境	CK102		○		○		○
食と健康	CK103	○	○	○	○		○
化学入門	CU101	○					
リテラシー(演習を含む)	CU102		○	○			
心理学	CZ201		○				
食文化史	CZ601	○	○		○	○	
文学	CZ201		○				
自己表現法	CZ101		○				
日本国憲法	CS101		○				
経済学	CS201			○		○	
社会学	CS102		○			○	
倫理学	CS202		○				○
化学	CN101	○					
化学実験	CN201			○			
有機化学	CN202	○					
生物学	CN102	○		○			
統計学	CN301		○				
情報処理演習Ⅰ	CJ101		○	○			
情報処理演習Ⅱ	CJ301		○	○			
保健体育(体育理論を含む)	CH201	○	○	○			
体育実技	CH102	○					
スポーツ・リクリエーション	CH103		○	○			
英語Ⅰ	CF101		○				
英語Ⅱ	CF201		○				
英語Ⅲ	CF301		○			○	
英語Ⅳ	CF401		○			○	
フランス語Ⅰ	CF102		○				
フランス語Ⅱ	CF202		○				
中国語Ⅰ	CF103		○				
中国語Ⅱ	CF203		○				
生化学Ⅰ	FU201	○			○		○
生化学Ⅱ	FU301	○			○		○
生化学実験	FU401	○	○	○	○		○
生物有機化学	FU302	○			○		○
人体の構造と機能	FU501				○		
微生物学概論	FU303	○			○		○
微生物学実験	FU402	○			○		○
食品学総論Ⅰ	FS201	○			○		○
食品学総論Ⅱ	FS301	○			○		○
食品学実験Ⅰ	FS302	○			○		
食品学実験Ⅱ	FS401	○			○		
食品学各論(植物性食品)	FS402	○			○		
食品学各論(動物性食品)	FS303	○			○		
食品機能論	FS501	○			○	○	○
栄養学Ⅰ	FE501	○				○	
栄養学Ⅱ	FE601	○				○	
応用栄養学	FE701				○		
環境衛生学	FA201		○		○	○	○
食品衛生学Ⅰ	FA301	○			○		○
食品衛生学Ⅱ	FA401		○		○		○
食品衛生学実験Ⅰ	FA402	○	○		○		○
食品衛生学実験Ⅱ(食品検査実習)	FA501	○	○		○		○
食品添加物	FA502	○			○		○
食品添加物実験	FA601		○		○		○
食品加工貯蔵学Ⅰ	FK501	○			○		
食品加工貯蔵学Ⅱ	FK601	○			○		
食品加工実習Ⅰ	FK502	○			○		○
食品加工実習Ⅱ	FK602	○			○		○

科目名 (食品学科)	科目 ナンバー	健康栄養学部のディプロマポリシー			食品学科ディプロマポリシー		
		健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている	大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている	実践して得られた結果を科学的(記録・予測・制御)に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる	食品技術者として食品産業界で活躍できる専門的知識と技術、技能を身につけている。	食品の流通・消費や食文化の充実・発展に貢献できる専門的知識とコーディネート能力を身につけている。	食品衛生管理業務に活かすことができる食の安全に関する専門的知識と技術、技能を身につけている。
醸造調味食品製造学	FK701	○			○	○	○
製菓・製パンの科学	FK603	○			○		
製菓・製パン実習	FK702	○			○	○	
食品包装	FK503				○	○	○
食品製造機械	FK504	○	○	○	○	○	○
食品開発論	FK604	○			○		
食品開発実習	FK703	○			○		
品質管理論	FK605	○	○		○		○
応用微生物学	FV401	○			○	○	○
応用微生物学実験	FV501	○	○				
分子生物学	FV402	○			○		
バイオテクノロジー	FV502	○			○	○	○
バイオテクノロジー実験	FV601	○	○				
調理学Ⅰ	FC202	○			○	○	
調理学Ⅱ	FC301	○			○		
基礎調理実習Ⅰ	FC101	○			○		
基礎調理実習Ⅱ	FC201	○			○		○
応用調理実習	FC302	○			○		○
創作メニュー実習	FC701	○	○		○		
フードシステム論	FR301					○	
食品流通技術論	FR401					○	
食商品学	FR402		○			○	
マーケティング論	FR701		○			○	
食品表示と関連法規	FR601				○	○	○
フードスペシャリスト論	FR602	○	○		○		○
分析化学	FB401		○		○		○
食品分析学	FB301	○			○		
機器分析学	FB402		○		○		○
機器分析学実験	FB501		○		○		○
食品官能評価・鑑別法	FB502	○		○	○	○	
フードサービスビジネス論	FF602		○			○	○
フードマネジメント論	FF701		○			○	○
簿記・会計論	FF702		○		○		
経営学	FF703				○	○	
フードコーディネート論	FF501	○	○		○	○	
フードコーディネート実習	FF601				○	○	
飲料サービス実習	FF502				○	○	
フランス語Ⅲ	FF301		○				
フランス語Ⅳ	FF401		○				
中国語Ⅲ	FF302		○				
中国語Ⅳ	FF402		○				
中国語コミュニケーションⅠ	FF503		○				
中国語コミュニケーションⅡ	FF603		○				
英語コミュニケーションⅠ	FF504		○		○		
英語コミュニケーションⅡ	FF604		○		○		
卒業研究	FM502	○	○	○	○	○	○
卒業制作	FM503	○	○	○	○	○	○
インターンシップ	FM501				○		
科学英語(文献購読)	FM601		○		○	○	
キャリアリサーチ	FM301		○	○	○		