

ディプロマポリシー対応表

【食品学科】

【平成26年度以降入学者】

(3～4年次生対象)

| 科目名 (食品学科) | 科目 ナン バー | 健康栄養学部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、技能を身にっ 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、技能を身にっ 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 ト能力を身にっ 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 能を身にっ 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 | ○ | | | ○ | | ○ |

| 科目名 (食品学科) | 科目 ナン バー | 健康栄養学部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。 |
| 食品加工実習Ⅱ | FK602 | ○ | | | ○ | | ○ |
| 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ター論 | FF501 | ○ | ○ | | ○ | ○ | |
| フードコーディネーター実習 | 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 | | ○ | ○ | ○ | | |