

# 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。
		学部D P 1	学部D P 2	学部D P 3	学科D P 1	学科D P 2	学科D P 3
食生活論	CK101	○	○		○		○
食と環境	CK102		○		○		○
食と健康	CK103	○			○		○
化学入門	CF101	○			○		
リテラシー（演習を含む）	CF102		○	○			
心理学	CC201		○				
食文化史	CC202	○	○		○	○	
文学	CC601		○				
自己表現法	CC101		○				
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	CI101			○	○		
情報処理演習Ⅱ	CI301		○	○	○		
保健体育（体育理論を含む）	CH201	○	○	○			
スポーツ栄養	CH601	○					
体育実技	CH102	○					
スポーツ・リクリエーション	CH103		○	○			
英語Ⅰ	CL101		○				
英語Ⅱ	CL201		○				
英語Ⅲ	CL321		○			○	
英語Ⅳ	CL421		○			○	
フランス語Ⅰ	CL102		○				
フランス語Ⅱ	CL202		○				
フランス語Ⅲ	CL301		○				
フランス語Ⅳ	CL401		○				
中国語Ⅰ	CL103		○				
中国語Ⅱ	CL203		○				
中国語Ⅲ	CL302		○				
中国語Ⅳ	CL402		○				
生化学Ⅰ	FF211	○			○		○
生化学Ⅱ	FF311	○			○		○
生化学実験	FF312	○	○	○	○		○
微生物学概論	FF321	○			○		○
微生物学実験	FF421	○		○	○		○
人体の構造と機能	FF531				○		○
食品学総論Ⅰ	FI211	○			○		○
食品学総論Ⅱ	FI311	○			○		○
食品学実験Ⅰ	FI312	○		○	○		○
食品学実験Ⅱ	FI411	○		○	○		○
食品学各論（動物性食品）	FI321	○			○		○
食品学各論（植物性食品）	FI421	○			○		○
食品分析化学	FI331	○			○		○
機器分析学	FI441		○		○		○
機器分析学実験	FI541		○	○	○		○
食品機能論	FI551	○			○	○	○
栄養学Ⅰ	FN411	○			○	○	○
栄養学Ⅱ	FN511	○			○	○	○
応用栄養学	FN611				○		○
環境衛生学	FS211		○		○	○	○
食品衛生学Ⅰ	FS311	○			○		○
食品衛生学Ⅱ	FS411		○		○		○
食品衛生学実験Ⅰ	FS412	○	○	○	○		○
食品衛生学実験Ⅱ（食品検査実習）	FS511	○	○	○	○		○

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。
		学部D P 1	学部D P 2	学部D P 3	学科D P 1	学科D P 2	学科D P 3
食品添加物概論	FS521	○			○		○
食品添加物実験	FS621		○	○	○		○
食品加工貯蔵学Ⅰ	FP311	○			○		○
食品加工貯蔵学Ⅱ	FP411	○			○		○
食品加工実習	FP412	○		○	○		○
製菓・製パンの科学	FP641	○			○	○	○
製菓・製パン実習	FP741	○		○	○	○	○
食品包装Ⅰ	FP531				○	○	○
食品包装Ⅱ	FP631				○	○	○
食品製造機械	FP521	○	○	○	○	○	○
食品開発論	FP511	○			○		○
食品開発実習	FP611	○		○	○		○
応用微生物学	FT411	○			○	○	○
応用微生物学実験	FT511	○	○	○	○		○
バイオテクノロジー	FT521	○			○	○	○
バイオテクノロジー実験	FT621	○	○	○	○		○
調理学Ⅰ	FC212	○			○	○	
調理学Ⅱ	FC312	○			○	○	
調理学実験	FC313	○		○	○	○	
基礎調理実習Ⅰ	FC111	○		○	○	○	
基礎調理実習Ⅱ	FC211	○		○	○	○	○
応用調理実習	FC311	○		○	○	○	○
創作メニュー実習	FC711	○	○	○	○	○	
フードシステム論	FD311				○	○	
食品流通技術論	FD411				○	○	
品質管理論	FD631	○	○		○	○	○
食品表示と関連法規	FD641				○	○	○
フードスペシャリスト論	FD511	○	○		○	○	○
食品官能評価・鑑別法	FD521	○		○	○	○	
食品流通ビジネス演習	FD621	○		○	○	○	
マーケティング論	FB511		○		○	○	
フードマネジメント論	FB711		○		○	○	○
簿記・会計論	FB721		○		○	○	
経営戦略論	FB611				○	○	
フードコーディネータ論	FB531	○	○		○	○	
フードコーディネータ実習	FB631		○	○	○	○	
中国語コミュニケーションⅠ	FB541				○	○	
中国語コミュニケーションⅡ	FB641				○	○	
英語コミュニケーションⅠ	FB551				○	○	
英語コミュニケーションⅡ	FB651				○	○	
卒業研究	FM531	○	○	○	○	○	○
卒業制作	FM532	○	○	○	○	○	○
インターンシップ	FM541			○	○	○	
科学英語(文献講読)	FM611		○		○	○	○
キャリアリサーチ	FM341		○	○	○	○	
ゼミナール	FM521	○	○	○	○	○	○