

ディプロマポリシー対応表(令和7年度入学生より適用)

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と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DP1	学部DP2	学部DP3	学科DP1	学科DP2	学科DP3
食生活論	CK101	○	○		○		○
食と環境	CK102		○		○		○
食と健康	CK103	○			○		
科学の基礎	CF101	○			○		
リテラシー(演習を含む)	CF102		○	○			
自己表現法	CC101		○				
食文化概論	CC201	○			○	○	
心理学	CC601		○				
文学	CC602		○				
日本国憲法	CS101		○				
経済学	CS201			○		○	
社会学	CS501		○			○	
倫理学	CS202		○				○
化学	CN101	○			○		
化学実験	CN201			○			
生物学	CN102	○		○	○		
有機化学	CN103	○			○		
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	○	○				
スポーツ生理学	CH501	○					
スポーツ栄養学	CH601	○					
体育実技	CH101	○	○				
スポーツ・リクリエーション	CH102		○				
英語Ⅰ	CL101		○				
英語Ⅱ	CL201		○				
英会話Ⅰ	CL301		○				
英会話Ⅱ	CL401		○				
※フランス語Ⅰ	CL102		○				
※フランス語Ⅱ	CL202		○				
※中国語Ⅰ	CL103		○				
※中国語Ⅱ	CL203		○				
※韓国語Ⅰ	CL104		○				
※韓国語Ⅱ	CL204		○				
地域連携プロジェクト	CV201	○	○	○	○	○	○
生化学Ⅰ	FF211	○			○		○
生化学Ⅱ	FF311	○			○		○
生化学実験	FF312	○	○	○	○		○
微生物学概論	FF221	○			○		○
微生物学実験	FF321	○		○	○		○
人体の構造と機能	FF531				○		○
栄養学	FN311	○			○	○	○
応用栄養学	FN511				○		○
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	FS412	○	○	○	○		○
食品添加物概論	FS521	○			○	○	○
食品添加物実験	FS621	○	○	○	○		○
品質管理論	FS631	○			○	○	○
食品学総論	FI311				○		○
食品学実験Ⅰ	FI312	○			○		○
食品学実験Ⅱ	FI411	○		○	○		○
食品学各論(植物性食品)	FI321	○			○		○
食品学各論(動物性食品)	FI421	○			○		○
食品分析化学	FI331	○			○		○
機器分析学	FI431		○		○		○
機器分析学実験	FI531		○	○	○		○
食品機能論	FI611	○			○		○
発酵食品と食品バイオテクノロジー	FP411	○			○	○	○
発酵食品と食品バイオテクノロジー実験	FP511	○	○	○	○	○	○
食品加工貯蔵学	FP421	○			○		○
食品加工実習	FP521	○	○	○	○		○
食品加工ものづくり学	FP531	○		○	○	○	○
食品開発論	FP631	○			○		○
食品開発実習	FP731	○		○	○		○
食品流通技術論	FP441				○	○	○
食品包装	FP641				○		○
製菓・製パンの科学	FP551	○			○	○	○
製菓・製パン実習	FP651	○			○	○	○
基礎調理実習Ⅰ	FC111	○		○	○		○
基礎調理実習Ⅱ	FC211	○		○	○		○
応用調理実習	FC311	○		○	○		○
調理学Ⅰ	FC212	○			○		○
調理学Ⅱ	FC312	○			○		○
調理学実験	FC411	○		○	○		○
創作メニュー実習	FC711	○	○	○	○		○
フードシステム論	FB211				○		○
マーケティング論	FB321	○			○		○
フードマネジメント	FB521	○			○		○
商品・店舗プランニング	FB621	○			○		○
フードコーディネイト論	FB431	○			○		○
フードコーディネイト実習	FB631			○	○		○
食と情報メディア	FE211	○		○	○		○
食とコミュニケーションデザイン	FE611	○		○	○		○
食品官能評価	FE521	○	○	○	○		○
食嗜好演習	FE721	○			○		○
食品表示	FE631				○		○
フードサービス実習	FE541		○		○		○
プレッジャーズセミナー(食の世界入門)	FM111	○			○		○
キャリアリサーチ	FM411		○		○		○
インターンシップ	FM511			○	○		○
食品学科総合実習	FM121	○			○		○
フードスペシャリスト論	FM531	○			○		○
科学論文講読	FM641			○	○		○
ゼミナール	FM551	○	○	○	○		○
卒業研究	FM561	○	○	○	○	○	○