

No.	科目コード	科目名称	配当年次	単位数	学科全体DP				食物学専攻DP					科目区分（大）	科目区分（中）	
					(1) 食物と栄養に関する基礎的な知識を有し、実生活や社会において食品の調理・加工・保蔵、健康の増進、疾病の予防・治療などへ活用する方法について理解している。（知識・理解）	(2) 人間の生活に関する問題を発見し、食物と栄養の観点から、情報を効果的に収集・分析し、適正に判断、活用し、解決に導くことができる。（技能）	(3) 「食と健康」の専門的リーダーとして、高い責任感・倫理観を持ち、「食と健康」に関する正しい概念を用いて、適切な判断に基づいて他者と協力しながら提案を行い、人々の生活の向上と福祉に貢献することができる。（思考・判断・表現）	(4) 修得した知識・理論・技術を実践的に活用し、食物・栄養と健康に関する課題を探索しその課題に対して食と健康の専門的リーダーとして幅広い視野から総合的な判断を下し、解決に導くことができる。（関心・意欲・態度）	(1) 食品の種類・機能・成分・性状、食品の調理・加工・保蔵に関する基礎的な知識を有し、食文化について、その歴史・地域性・伝統・諸課題などについて理解している。（知識・理解）	(2) 化学分析や食品分析についての基礎的な技能を有している。（技能）	(3) 食品の調理・加工・保蔵についての基礎的な技能を有している。（技能）	(4) 食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程についての知識を有し、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価について適切に判断できる。（思考・判断・表現）	(5) 企業における食品開発のほか一般社会生活等において、食物・栄養と健康に関する提案を、他者と協力して導き出すことができる。また、食の専門的リーダーとして、他者に働きかけ、食物・栄養と健康に関する提案を導き出すことができる。（関心・意欲・態度）			
1	3162136	食品物理化学	1	2	◎		○		○				◎		基礎領域	
2	3160205	基礎生物学	1	2	◎					◎					基礎領域	
3	3163103	化学実験Ⅰ	1	1	◎	◎		○		◎	○			○	基礎領域	
4	3163104	化学実験Ⅱ	1	1		◎	◎	◎		◎	○		○	○	基礎領域	
5	3160210	生物学実験	1	1	◎	○	◎	○	◎	○	○	◎		○	基礎領域	
6	3162109	有機化学	1	2	◎				◎				○		基礎領域	
7	3162112	生化学	1	2	◎				◎						基礎領域	
8	3162114	生理学	1	2	◎				◎						基礎領域	
9	3163105	微生物学	2	2	◎				◎						基礎領域	
10	3162118	食物情報処理演習	3	2	◎	◎	○	○						○	基礎領域	
11	3162140	食品学	2	2	◎	○	○	○	◎				○	○	食品科学領域	
12	3162141	応用食品学	2	2	◎				◎						食品科学領域	
13	3162144	食品学実験	3	1	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎	◎	食品科学領域	
14	3162148	応用食品学実験	3	1	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	食品科学領域	
15	3162149	食品の鑑別（統計処理演習を含む）	3	2	◎	◎	○	◎	◎	○	○	○	○	○	食品科学領域	
16	3162175	食品衛生学	3	2	◎				◎						食品科学領域	
17	3163196	食品衛生学実験	3	1	○	◎	◎	○	○	◎	◎	◎	◎	○	食品科学領域	
18	3162176	食品分析学	2	2	◎	◎				◎			○		食品科学領域	
19	3162258	食品バイオテクノロジー	2	2	◎			○							食品科学領域	
20	3162178	食と安全	3	2	○		◎		○				◎		食品科学領域	
21	3162199	健康科学概論	1	2	◎	○	◎	○	○				◎	○	健康科学・栄養学領域	
22	3162200	ライフステージと栄養	3	2	◎				◎						健康科学・栄養学領域	
23	3162201	栄養と健康	4	2	◎		○		○				○		健康科学・栄養学領域	

No.	科目コード	科目名称	配当年次	単位数	学科全体DP				食物学専攻DP					科目区分(大)	科目区分(中)
					(1) 食物と栄養に関する基礎的な知識を有し、実生活や社会において食品の調理・加工・保蔵、健康の増進、疾病の予防・治療などへ活用する方法について理解している。(知識・理解)	(2) 人間の生活に関する問題を発見し、食物と栄養の観点から、情報を効果的に収集・分析し、適正に判断、活用し、解決に導くことができる。(技能)	(3) 「食と健康」の専門的リーダーとして、高い責任感・倫理観を持ち、「食と健康」に関する正しい概念を用いて、適切な判断に基づいて他者と協力しながら提案を行い、人々の生活の向上と福祉に貢献することができる。(思考・判断・表現)	(4) 修得した知識・理論・技術を実践的に活用し、食物・栄養と健康に関する課題を探索しその課題に対して食と健康の専門的リーダーとして幅広い視野から総合的な判断を下し、解決に導くことができる。(関心・意欲・態度)	(1) 食品の種類・機能・成分・性状、食品の調理・加工・保蔵に関する基礎的な知識を有し、食文化について、その歴史・地域性・伝統・諸課題などについて理解している。(知識・理解)	(2) 化学分析や食品分析についての基礎的な技能を有している。(技能)	(3) 食品の調理・加工・保蔵についての基礎的な技能を有している。(技能)	(4) 食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程についての知識を有し、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価について適切に判断できる。(思考・判断・表現)	(5) 企業における食品開発のほか一般社会生活等において、食物・栄養と健康に関する提案を、他者と協力して導き出すことができる。また、食の専門的リーダーとして、他者に働きかけ、食物・栄養と健康に関する提案を導き出すことができる。(関心・意欲・態度)		
24	3162202	スポーツ栄養論	3	2	◎	○	○		◎			○		健康科学・栄養学領域	
25	3162224	栄養学	2	2	◎	◎	◎	◎	○			◎	◎	健康科学・栄養学領域	
26	3162225	食品機能学	2	2	◎	◎	◎	◎	◎	○		◎	◎	健康科学・栄養学領域	
27	3162226	栄養学実験	3	1	◎	◎	◎	◎	○	◎		◎	◎	健康科学・栄養学領域	
28	3163228	公衆衛生学	4	2	◎				◎					健康科学・栄養学領域	
29	3162341	食と環境	3	2	◎		◎		◎			◎		健康科学・栄養学領域	
30	3163186	調理学	2	2	◎				◎					調理学領域	
31	3163187	調理学実習Ⅰ	2	1	◎	◎	○		○		◎	○		調理学領域	
32	3163188	調理学実習Ⅱ	3	1	◎	◎	○	○	○		◎	○		調理学領域	
33	3163190	調理学実験	3	1	◎		○		○			○		調理学領域	
34	3162284	調理科学	3	2	◎			○	◎					調理学領域	
35	3162285	食事計画・評価論	2	2	◎		○		◎			○		調理学領域	
36	3162286	伝統食品・調理論	4	2	◎		○		◎					調理学領域	
37	3162287	伝統食品・調理論実習	4	1	◎	◎	○		○		◎	○		調理学領域	
38	3162308	食文化概論	1	2	○		○		◎					食文化・食産業領域	
39	3162309	食物史	2	2	○				◎					食文化・食産業領域	
40	3162311	食器論	2	2	○			○	◎			○		食文化・食産業領域	
41	3162314	比較食文化論	3	2	○				◎					食文化・食産業領域	
42	3162315	食物特別講義	3	2	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	食文化・食産業領域	
43	3163218	食料経済	2	2					○					食文化・食産業領域	
44	3162340	製品開発論	3	2	◎	○	○	◎	◎			◎	◎	食文化・食産業領域	
45	3269001	卒業論文	4	6	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	主題研究領域	
46	3165904	卒業演習	4	4	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎	主題研究領域	