

ディプロマポリシー 科目名		【1. 知識・理解】	【2. 汎用的技能】	【3. 態度・志向性】	【4. 統合的な学習経験と創造的思考力】	科目の教育目標
		生命科学、食品科学の基礎知識と、多様な食資源や食品加工、食の安全・安心、産業化に関する総合的な専門知識を修得している。	多様な食資源の応用や新たな食資源の開発を行うことが可能な論理的思考と技能を有している。	食品開発・生産に携わる人材として相応しい豊かな人格、教養、倫理観、コミュニケーション力を有し、食産業による地域社会、国際社会の課題解決を志向する。	食料科学に関する総合的な視点から、社会の諸問題の分析、解決に積極的に取り組み、新たな食品産業の創出に貢献できる。	
コース専門科目	天然物資源化学	○	◎	-	○	1. 天然有機化合物の化学構造・生合成経路を理解する。 2. 生薬・漢方について理解する。
	生物活性物質科学	◎	◎	-	◎	1. 生物活性物質と生理活性物質の違いについて説明することができる。 2. 保健機能食品、医薬部外品、医薬品の区分について説明することができる。 3. 生物活性物質の構造と作用機序について説明することができる。
	機能食品学	◎	◎	○	◎	1. 機能性食品に関する法令と制度の理解 2. 食品の三次機能(生体の調節作用)の理解と、市販食品での応用例に関する理解 3. 食品の機能性に関連した制度と研究手法に関する知識の習得と応用
	食品化学	◎	◎	-	○	食品に含まれる成分の化学特性と栄養保持における役割を理解する
	代謝生化学	◎	◎	◎	◎	エネルギー源代謝の意義とプロセスについて説明できる。
	分子病態学	◎	◎	◎	◎	メタボリックシンドローム、慢性炎症疾患、精神疾患、アレルギーなどの病態について成立機序や経過との関わりを総合的に理解できる。
	栄養・口腔生理学	◎	○	○	◎	1. 味覚器の構造と機能を説明できる。 2. 味覚の受容と伝達の神経機構を説明できる。 3. 唾液腺の構造と機能を説明できる。 4. 唾液の性状と生理作用、および分泌機構を説明できる。 5. 消化管の基本構造と機能を説明できる。 6. 消化液・消化管ホルモンの機能を説明できる。 7. 三大栄養素の消化・吸収・代謝を説明できる。
	基礎生理学	◎	○	○	○	生物資源を利用を説明する上で、必要な生理学的説明が行える資質を身に付けることを到達目標とする。
	食品衛生学Ⅱ	◎	○	◎	○	1. 食品を汚染する可能性のある化学物質の毒性発現機構や体からの排除の仕組みが理解できる。 2. 食品添加物の機能および安全性確保の仕組みが理解できる。
	食品衛生学Ⅰ	◎	◎	○	◎	食品衛生の目的(飲食に起因して発生する健康上の危害の防止)を理解し、食品衛生に関する理論と技術を習得し、安全で高品質な食品を提供出来る能力を身につける。
	食品工学	◎	◎	○	◎	食品素材の特性を知り、その特性に応ずる加工保蔵技術を習得した上で、食品の安全性に対する概念を修得する。また、加工品の規格・表示を熟知した上で、美味しさを追求し、販売できる製品を構築できる思考を身につける。
	酵素化学	◎	○	-	○	1. 酵素の触媒としての性質、酵素活性測定法について説明できる 2. 酵素反応速度論、拮抗阻害について説明できる 3. 酵素の応用例について説明できる。
	遺伝子工学	◎	○	-	○	1. 遺伝子工学に関する知識を説明できる 2. 組換え大腸菌を用いたタンパク質生産について説明できる 3. PCRについて説明できる 4. 遺伝子組換えに関する法律について説明できる
	応用微生物学Ⅰ	◎	○	-	○	1. 微生物がもつ物質循環と物質変換能力を理解する。 2. 微生物の分子育種法を理解し、その応用研究について学ぶ。

科目名	ディプロマポリシー		【1. 知識・理解】	【2. 汎用的技能】	【3. 態度・志向性】	【4. 統合的な学習経験と創造的思考力】	科目の教育目標
	生命科学, 食品科学の基礎知識と, 多様な食資源や食品加工, 食の安全・安心, 産業化に関する総合的な専門知識を修得している。		多様な食資源の応用や新たな食資源の開発を行うことが可能な論理的思考と技能を有している。	食品開発・生産に携わる人材として相応しい豊かな人格, 教養, 倫理観, コミュニケーション力を有し, 食産業による地域社会, 国際社会の課題解決を志向する。	食料科学に関する総合的な視点から, 社会の諸問題の分析, 解決に積極的に取り組み, 新たな食品産業の創出に貢献できる。		
応用微生物学Ⅱ	◎	◎	-	◎	1. 発酵・醸造分野で利用されている微生物がもつ物質変換反応を理解する。 2. 身近な発酵食品が微生物あるいは微生物の酵素反応によって生みだされる過程を学ぶ。		
フードサイエンス	◎	◎	○	◎	各研究室でどのような研究が行われているか理解する		
食料科学基礎実習	○	◎	◎	-	1. 正確な実験操作ができるようになる。 2. 実習書を読んで, 実習内容の全体像を理解できるようになる。 3. それぞれの定量実験がどのような原理で行われているか理解できるようになる。 4. 電気泳動の原理や分子量の測定ができるようになる。 5. 正しい日本語でレポートが書けるようになる。		
食料科学実習A	○	◎	◎	-	食料科学全般にわたる実験法を習得する。		
食料科学実習B	○	◎	◎	-	食料科学全般にわたる実験法を習得する。		
食料科学実習C	○	◎	◎	-	研究室ごとに目標を設定する		
分子生物学	◎	○	-	○			
生物有機化学	◎	○	-	○			
細胞情報学	◎	○	-	○			
微生物検査科学	◎	○	-	○			
他コースの科目	○	◎	-	○	1 他コースの授業を履修することにより研究に関する幅広い知識を習得する 2 広い視野を持って研究活動を行うことができる		