愛知淑徳大学

食健康科学部 食創造科学科　カリキュラムマップ（2026 年度入学者対象）

DP1
食創造科学領域における専門知識を深め、食と健康分野において必要な総合力を培い、豊かな食生活と健康社会に貢献するために必要な知識と技能を有する者（知識・技能）

DP2
修得した知識をもとに食に関する諸問題に対し、自ら考え、解決策を見いだし、創造性や先見性を有した食創造力を持って食産業に貢献できる「食」の専門家として行動できる者（判断・関心・行動）

DP3
食に関する問題に対し、科学的根拠に基づいて実証的に分析し、他者と協調・協働して新たな食品の創造・創生の提案ができる能力を有する者（創造的・科学的思考力）

4年次

後期
- 3730 食創造科学研究Ⅳ
- 3730 卒業論文

前期
- 2100 食品製造学Ⅱ
- 2230 食卓美学演習
- 3730 食創造科学研究Ⅲ

3年次

後期
- 2030 食産業キャリア演習
- 2100 食品学Ⅲ
- 2100 食品製造学Ⅰ
- 2300 医食同源論
- 2300 健康マネジメント論
- 2630 地域食開発演習
- 2630 テーブルマナー演習
- 2600 商品開発論
- 2600 食マーケティング論
- 3730 食創造科学研究Ⅱ

前期
- 2030 対人技術演習
- 2000 キャリアデザイン
- 2130 食品の官能検査・識別演習
- 2100 発酵食品学
- 2100 食品バイオテクノロジー学
- 2300 薬理概論
- 2300 医療総論
- 2500 フードコーディネート論
- 2500 フードスペシャリスト論
- 2600 知的財産管理論
- 2600 地域食論
- 3730 食創造科学研究Ⅰ

2年次

後期
- 2100 食品学Ⅱ
- 2100 食品機能学
- 2300 運動と栄養
- 2300 健康政策学
- 2430 栄養情報活用演習（栄養疫学演習）
- 2400 臨床栄養学
- 2500 民俗食生活学
- 2530 食文化演習
- 2500 東洋食生活論
- 1520 食空間・コーディネート実習
- 2600 食品表示・法規論
- 3730 専門基礎演習Ⅱ

前期
- 1000 食創造科学概論
- 1110 食品衛生学実験
- 1110 食品分析学実験
- 1220 調理学実習Ⅱ（世界の郷土料理）
- 1300 微生物学
- 1300 生化学
- 2400 公衆栄養学
- 1400 ライフステージ栄養学
- 2500 現代食生活論
- 1500 食文化論
- 1500 食空間・コーディネート論
- 2600 公衆衛生学
- 2600 食品流通・消費学
- 1600 衛生管理学（食品衛生と食品製造）
- 3730 専門基礎演習Ⅰ

1年次

後期
- 2030 統計学演習
- 1110 食品学実験
- 1100 食品分析学
- 1100 食品衛生学
- 1100 食品学Ⅰ
- 1120 食品加工学実習
- 1210 調理科学実験
- 1200 応用調理科学
- 1220 調理学実習Ⅰ（和食と伝統料理）
- 1300 健康の科学
- 1400 栄養化学
- 1400 健康栄養学
- 1600 社会と健康
- 3730 食創造科学基礎演習

前期
- 1000 基礎生物学
- 1000 基礎化学
- 1000 食健康科学概論
- 1030 食健康科学基礎演習
- 1100 化学概論
- 1100 食物の科学
- 1100 食品加工学
- 1200 基礎調理科学
- 1300 人体の構造と機能（解剖生理学）
- 1300 生体の化学

専門中心科目

学科基礎科目

学部基礎科目

食品学領域

調理学領域

健康学領域

栄養学領域

食文化領域

食創生領域

専門基礎科目

学科発展科目

凡例

授業レベル
- 1…基礎
- 2…中級
- 3…発展

分類
- 0…学部・学科基礎
- 1…食品学領域
- 2…調理学領域
- 3…健康学領域
- 4…栄養学領域
- 5…食文化領域
- 6…食創生領域
- 7…学科発展

授業形態
- 0…講義
- 1…実験
- 2…実習
- 3…演習

使用言語
- 0…日本語
- 1…英語
- 2…バイリンガル
- 3…その他の言語

1100

1100 食品学Ⅰ