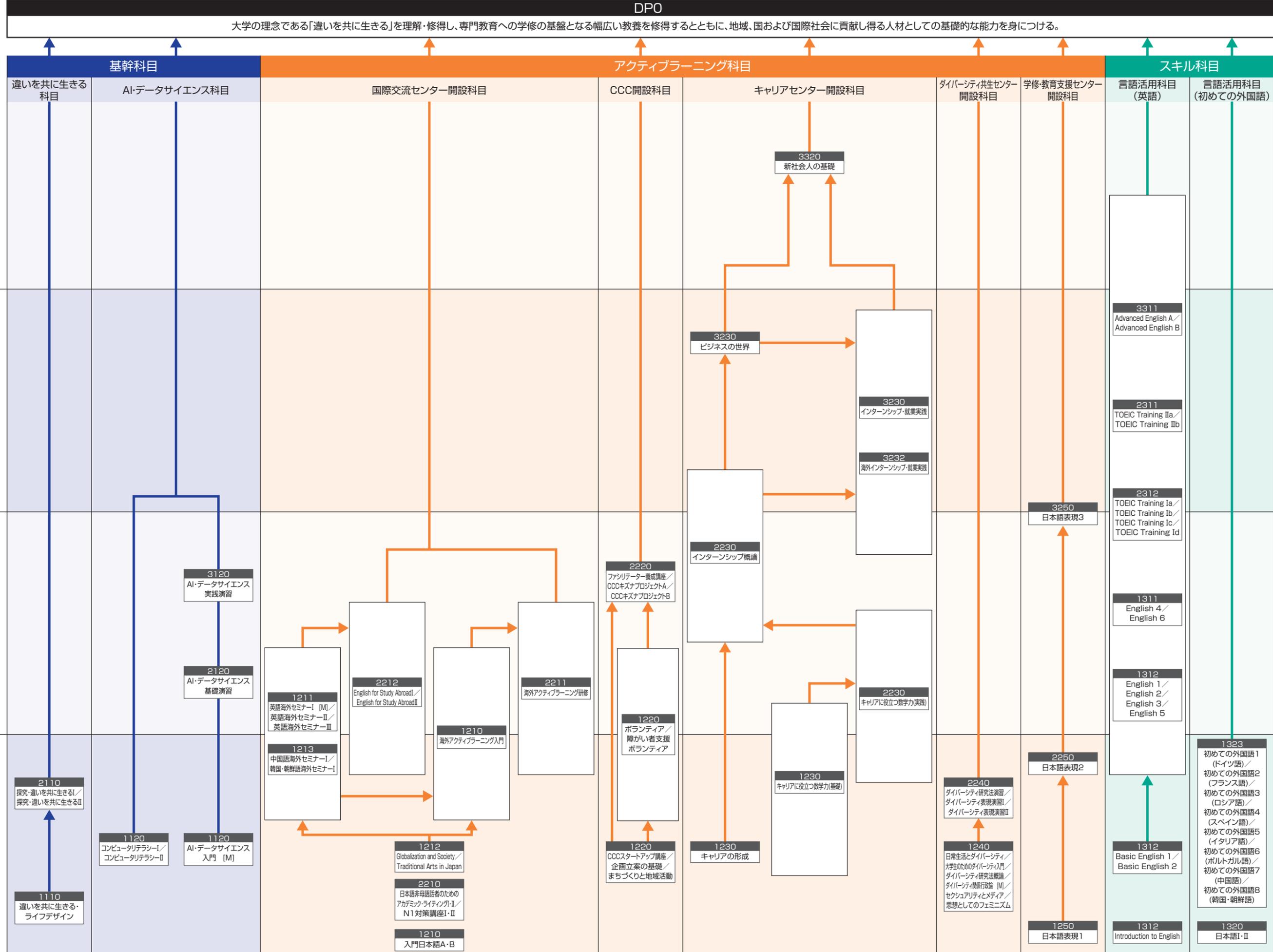


DPO

大学の理念である「違いを共に生きる」を理解・修得し、専門教育への学修の基盤となる幅広い教養を修得するとともに、地域、国および国際社会に貢献し得る人材としての基礎的な能力を身につける。

4年次
3年次
2年次
1年次



凡例

授業レベル

- 1…基礎
- 2…中級
- 3…発展

科目群

- 1…基幹科目
 - 1…違いを共に生きる科目
 - 2…AI-データサイエンス科目
- 2…アクティブラーニング科目
 - 1…国際交流センター開設科目
 - 2…CCC開設科目
 - 3…キャリアセンター開設科目
 - 4…ダイバーシティ共生センター開設科目
 - 5…学修・教育支援センター開設科目
- 3…スキル科目
 - 1…言語活用科目 (英語)
 - 2…言語活用科目 (初めての外国語)

使用言語

- 0…日本語
- 1…英語
- 2…日本語と英語のバイリンガル
- 3…その他の言語

1110 違いを共に生きる・ライフデザイン

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			2100 食品製造学Ⅱ	2230 食卓美学演習	専門中心科目				3730 食創造科学研究Ⅳ	3730 卒業論文			
	前期									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					2630 地域食開発演習	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 健康マネジメント論					2600 商品開発論	2630 テーブルマナー演習	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					2500 フードコーディネーター論	2600 知的財産管理論	3730 専門基礎演習Ⅱ	
	前期			2100 食品学Ⅱ	2100 食品機能学	2300 健康政策学					2500 フードスペシャリスト論	2600 地域食論	3730 食創造科学研究Ⅰ	
1 年次	後期		1000 食創造科学概論	2300 微生物学					2430 栄養情報活用演習(栄養疫学演習)	2500 民俗食生活学	2500 東洋食生活論	2600 食品表示・法規論	3730 専門基礎演習Ⅰ	
	前期		1000 基礎生物学 1000 基礎化学	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 生化学					2400 臨床栄養学	2500 食文化演習	2600 公衆衛生学

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…食創生活領域
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

