

食機能保全科学専攻

科目名	ディプロマポリシー1	ディプロマポリシー2	ディプロマポリシー3
	食機能保全科学の各研究分野における学術的意義、新規性、独創性、応用的価値を有した論文を作成する能力	食品の基礎科学と応用科学に関連する幅広く高度に専門的な知識	研究の推進能力、研究成果の論理的説明能力、学術研究における倫理性
食品物性学			
高分子溶液論			
食品栄養機能学			
食品微生物学			
食品危害微生物制御学	○	◎	◎
食品保全機能化学	◎	◎	◎
食品有害因子論	○	◎	◎
生物資源化学	◎	◎	◎
生体物質解析学	◎	◎	◎
予防食品薬理学	△	◎	◎
食品熱物質移動論			
食品熱工学	△	◎	△
食品プロセス工学	◎	◎	◎
食品システム分析学	◎	◎	○
食品低温物性科学			
食品冷凍工学	○	◎	
食品加工技術論	○	◎	△
食品加工原料論	○	◎	○
サラダサイエンス論Ⅰ	△	○	△
サラダサイエンス論Ⅱ	△	○	△
食機能保全科学基礎論Ⅰ(研究室間インターンシップ)	◎	◎	◎
食機能保全科学基礎論Ⅱ(研究室間インターンシップ)	◎	◎	◎
海洋科学技術特別講義Ⅲ	○	○	○
海洋科学技術特別講義Ⅳ	○	○	○
Academic English	○		○
Extreme Environments Studies			
環境保全技術ケース演習			
環境・エネルギー実務実習			
高度専門キャリア形成論Ⅰ			△
特別演習	◎	◎	◎
特別研究	◎	◎	◎