

食機能保全科学専攻

整理 番号	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	ディプロマポリシー4
		(1)専門的学識 食品の基礎科学と応用科学に関する幅広く高度な専門知識を把握し、研究を適切に推進し、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、応用価値を有した論文を作成する能力	(2)豊かな国際性と幅広い教養 英語授業を通じた専門領域の英語による理解と説明能力、学会活動を通じた幅広い研究者との交流による広範囲の研究能力	(3)自ら考え判断する能力 研究成果を論理的に説明する能力、学術研究における倫理性、そしてそれらに基づく研究成果の発表能力	(4)現場で通用する実践力 研究成果を社会において有効に活用する方策の考案能力と実践力
1	食品物性学	○	○	◎	△
2	高分子溶液論	○	◎	◎	○
3	食品栄養機能学	○	○	○	△
4	食品微生物学	○	○	◎	◎
5	食品危害微生物制御学	○	○	◎	○
6	食品保全機能化学	○	◎	◎	△
7	食品有害因子論	◎		◎	
8	食品危害物質化学	◎	△	◎	○
9	生物資源化学	◎	○	◎	○
10	生体物質解析学	◎	◎	◎	○
11	予防食品薬理学	△	◎	◎	◎
12	食品熱物質移動論	◎	△	○	◎
13	食品熱工学	○	◎	◎	○
14	食品プロセス工学	○	○	◎	○
15	食品システム分析学	◎	○	○	○
16	食品低温物性科学	◎	◎	○	○
17	食品冷凍工学	○	◎	△	△
18	食品加工技術論	○	◎	△	◎
19	食品加工原料論	○	◎	△	◎
20	食機能保全科学基礎論Ⅰ (研究室間インターンシップ)	○	○	○	○
21	食機能保全科学基礎論Ⅱ (研究室間インターンシップ)	○	○	○	○
22	特別演習	◎	◎	◎	◎
23	特別研究	◎	◎	◎	◎
24	海洋科学技術特別セミナー Ⅰ	△	◎	◎	○
25	環境保全技術ケース演習	△	◎	○	◎
26	環境・エネルギー実務実習	△	○	◎	◎
27	高度専門キャリア形成論Ⅰ			○	○

28	国際海洋科学技術サマープ ログラム	○	○	○	○
29	人工知能と機械学習	△	△	◎	○
30	深層学習	◎	○	△	
31	機械学習演習			○	◎
32	データサイエンス概論			○	○
33	データ工学	△	○	◎	◎
34	データサイエンス演習	◎	△	△	○
35	海洋AIワークショップ I	○	○	△	◎
36	Academic English I		◎		
37	Academic English II		◎		
38	海洋アントレプレナー演習			○	○