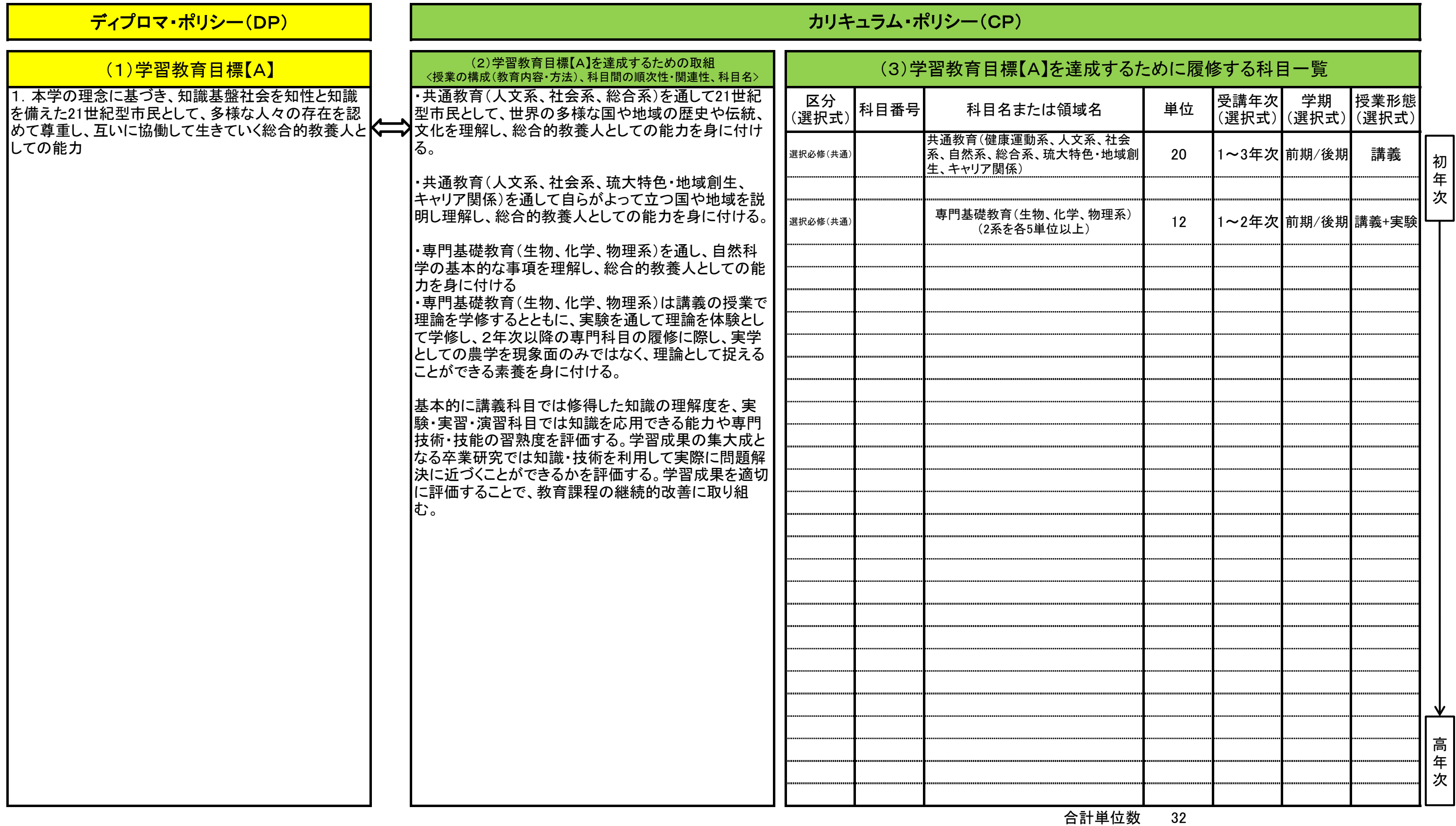


カリキュラム・マップ

【ワークシート:DP・CPの対応関係及び学習の内容・方法】

亜熱帯生物資源科学学士教育プログラム(生物機能開発学コース、食品機能科学コース、発酵・生命科学コース)

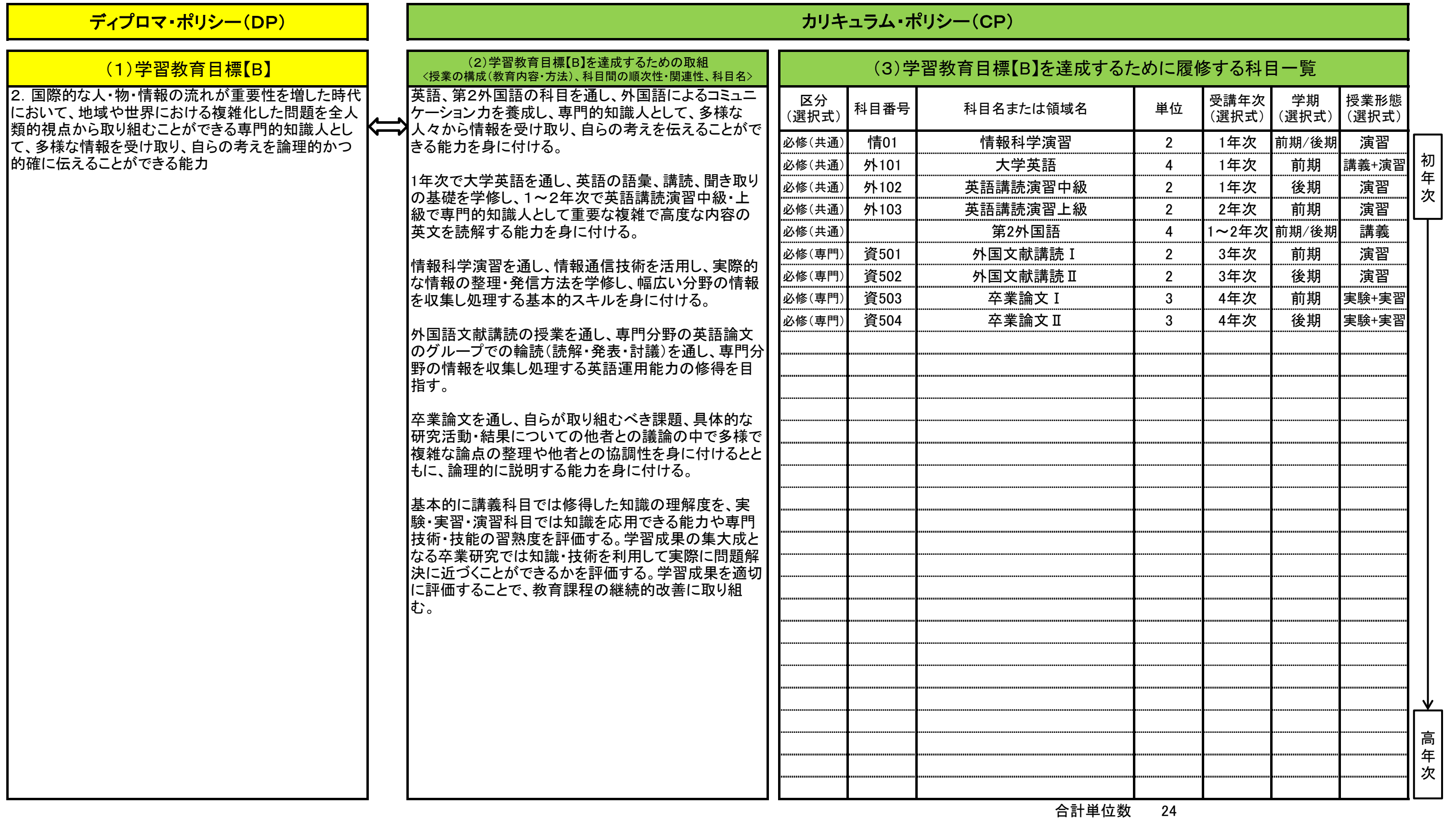




# カリキュラム・マップ

## 【ワークシート:DP・CPの対応関係及び学習の内容・方法】

亜熱帯生物資源科学学士教育プログラム(生物機能開発学コース、食品機能科学コース、発酵・生命科学コース、健康栄養科学コース)











カリキュラム・マップ

【ワークシート:DP・CPの対応関係及び学習の内容・方法】

亜熱帯生物資源科学学士教育プログラム(生物機能開発学コース)

ディプロマ・ポリシー(DP)

(1) 学習教育目標【E】

5. 社会の要求に対応し様々な科学、技術及び情報を自主的、継続的に学習し問題解決する能力

カリキュラム・ポリシー(CP)

(2) 学習教育目標【E】を達成するための取組  
 <授業の構成(教育内容・方法)、科目間の順次性・関連性、科目名>

学科提供の選択科目の履修を通し、分野横断的な関心を持ちながら、技術者・研究者として専門能力の向上を自主的に励み、問題を見出し解決する能力を身に付ける。

選択科目群から自らの目標達成のため科目を選択することで自立的に学習することを身に付ける。

卒業論文を通し、問題解決に向かって自立的・計画的に行動し、多様な情報を分析し、総合的に問題を解決することができる能力を身に付ける。

基本的に講義科目では修得した知識の理解度を、実験・実習・演習科目では知識を応用できる能力や専門技術・技能の習熟度を評価する。学習成果の集大成となる卒業研究では知識・技術を利用して実際に問題解決に近づくことができるかを評価する。学習成果を適切に評価することで、教育課程の継続的改善に取り組む。

(3) 学習教育目標【E】を達成するために履修する科目一覧

区分 (選択式)	科目番号	科目名または領域名	単位	受講年次 (選択式)	学期 (選択式)	授業形態 (選択式)
自由選択(専門)	資252	微生物機能学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資271	食品分析学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資278	健康長寿科学	2	2~3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資215	伝統食糧科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資234	天然物化学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資251	生命科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資253	食品生物工学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資279	食品衛生学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資282	栄養生化学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資286	食品科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資311	遺伝子工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資313	生物機能開発学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資317	植物分子生理学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資334	食品機能化学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資335	栄養生理学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資351	応用酵素学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資352	発酵化学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資353	醸造工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資355	タンパク質工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資314	薬理学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資315	生物工学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資337	食品利用加工学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資356	泡盛醸造学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資357	生命情報科学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資358	分子機能化学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資515	生物機能開発学特別講義 I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資516	生物機能開発学特別講義 II	2	4年次	後期	講義
自由選択(専門)	資535	食品機能科学特別講義I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資536	食品機能科学特別講義II	2	4年次	後期	講義
自由選択(専門)	資553	発酵・生命科学特別講義I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資554	発酵・生命科学特別講義II	2	4年次	後期	講義
必修(専門)	資503	卒業論文 I	3	4年次	前期	実験+実習
必修(専門)	資504	卒業論文 II	3	4年次	後期	実験+実習

合計単位数 68

初年次

高年次







カリキュラム・マップ

【ワークシート:DP・CPの対応関係及び学習の内容・方法】

亜熱帯生物資源科学学士教育プログラム(食品機能科学コース)

ディプロマ・ポリシー(DP)

(1) 学習教育目標【E】

5. 社会の要求に対応し様々な科学、技術及び情報を自主的、継続的に学習し問題解決する能力

カリキュラム・ポリシー(CP)

(2) 学習教育目標【E】を達成するための取組  
 <授業の構成(教育内容・方法)、科目間の順次性・関連性、科目名>

学科提供の選択科目の履修を通し、分野横断的な関心をもちながら、技術者・研究者として専門能力の向上を自主的に励み、問題を見出し解決する能力を身に付ける。

選択科目群から自らの目標達成のため科目を選択することで自立的に学習することを身に付ける。

卒業論文を通し、問題解決に向かって自立的・計画的に行動し、多様な情報を分析し、総合的に問題を解決することができる能力を身に付ける。

基本的に講義科目では修得した知識の理解度を、実験・実習・演習科目では知識を応用できる能力や専門技術・技能の習熟度を評価する。学習成果の集大成となる卒業研究では知識・技術を利用して実際に問題解決に近づくことができるかを評価する。学習成果を適切に評価することで、教育課程の継続的改善に取り組む。

(3) 学習教育目標【E】を達成するために履修する科目一覧

区分(選択式)	科目番号	科目名または領域名	単位	受講年次(選択式)	学期(選択式)	授業形態(選択式)
自由選択(専門)	資213	生理活性物質学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資271	食品分析学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資278	健康長寿科学	2	2~3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資212	分子生物学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資214	糖鎖生命科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資215	伝統食糧科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資217	生物資源利用学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資234	天然物化学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資251	生命科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資253	食品生物工学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資282	栄養生化学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資286	食品科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資311	遺伝子工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資313	生物機能開発学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資317	植物分子生理学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資333	菌類学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資351	応用酵素学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資352	発酵化学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資353	醸造工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資355	タンパク質工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資314	薬理学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資315	生物工学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資356	泡盛醸造学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資357	生命情報科学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資358	分子機能化学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資535	食品機能科学特別講義 I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資536	食品機能科学特別講義 II	2	4年次	後期	講義
自由選択(専門)	資515	生物機能開発学特別講義I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資516	生物機能開発学特別講義II	2	4年次	後期	講義
自由選択(専門)	資553	発酵・生命科学特別講義I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資554	発酵・生命科学特別講義II	2	4年次	後期	講義
必修(専門)	資503	卒業論文 I	3	4年次	前期	実験+実習
必修(専門)	資504	卒業論文 II	3	4年次	後期	実験+実習

合計単位数 68

初年次



カリキュラム・マップ

【ワークシート:DP・CPの対応関係及び学習の内容・方法】

亜熱帯生物資源科学学士教育プログラム(発酵・生命科学コース)

ディプロマ・ポリシー(DP)

(1) 学習教育目標【E】

5. 社会の要求に対応し様々な科学、技術及び情報を自主的、継続的に学習し問題解決する能力

カリキュラム・ポリシー(CP)

(2) 学習教育目標【E】を達成するための取組  
〈授業の構成(教育内容・方法)、科目間の順次性・関連性、科目名〉

学科提供の選択科目の履修を通し、分野横断的な関心を持ちながら、技術者・研究者として専門能力の向上を自主的に励み、問題を見出し解決する能力を身に付ける。

選択科目群から自らの目標達成のため科目を選択することで自立的に学習することを身に付ける。

卒業論文を通し、問題解決に向かって自立的・計画的に行動し、多様な情報を分析し、総合的に問題を解決することができる能力を身に付ける。

基本的に講義科目では修得した知識の理解度を、実験・実習・演習科目では知識を応用できる能力や専門技術・技能の習熟度を評価する。学習成果の集大成となる卒業研究では知識・技術を利用して実際に問題解決に近づくことができるかを評価する。学習成果を適切に評価することで、教育課程の継続的改善に取り組む。

(3) 学習教育目標【E】を達成するために履修する科目一覧

区分 (選択式)	科目番号	科目名または領域名	単位	受講年次 (選択式)	学期 (選択式)	授業形態 (選択式)
自由選択(専門)	資213	生理活性物質学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資271	食品分析学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資278	健康長寿科学	2	2~3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資214	糖鎖生命科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資215	伝統食糧科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資217	生物資源利用学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資234	天然物化学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資253	食品生物学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資279	食品衛生学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資282	栄養生化学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資286	食品科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資311	遺伝子工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資313	生物機能開発学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資317	植物分子生理学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資333	菌類学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資334	食品機能化学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資335	栄養生理学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資353	醸造工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資355	タンパク質工学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資314	薬理学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資315	生物工学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資337	食品利用加工学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資356	泡盛醸造学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資357	生命情報科学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資358	分子機能化学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資553	発酵・生命科学特別講義 I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資554	発酵・生命科学特別講義 II	2	4年次	後期	講義
自由選択(専門)	資515	生物機能開発学特別講義I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資516	生物機能開発学特別講義II	2	4年次	後期	講義
自由選択(専門)	資535	食品機能科学特別講義I	2	4年次	前期	講義
自由選択(専門)	資536	食品機能科学特別講義II	2	4年次	後期	講義
必修(専門)	資503	卒業論文 I	3	4年次	前期	実験+実習
必修(専門)	資504	卒業論文 II	3	4年次	後期	実験+実習

合計単位数 68

初年次

高年次







カリキュラム・マップ

【ワークシート:DP・CPの対応関係及び学習の内容・方法】

亜熱帯生物資源科学学士教育プログラム(健康栄養科学コース)

ディプロマ・ポリシー(DP)

(1) 学習教育目標【E】

5. 社会の要求に対応し様々な科学、技術及び情報を自主的、継続的に学習し問題解決する能力

カリキュラム・ポリシー(CP)

(2) 学習教育目標【E】を達成するための取組  
 <授業の構成(教育内容・方法)、科目間の順次性・関連性、科目名>

学科提供の選択科目の履修を通し、分野横断的な関心を持ちながら、技術者・研究者として専門能力の向上を自主的に励み、問題を見出し解決する能力を身に付ける。

選択科目群から自らの目標達成のため科目を選択することで自立的に学習することを身に付ける。

卒業論文を通し、問題解決に向かって自立的・計画的に行動し、多様な情報を分析し、総合的に問題を解決することができる能力を身に付ける。

基本的に講義科目では修得した知識の理解度を、実験・実習・演習科目では知識を応用できる能力や専門技術・技能の習熟度を評価する。学習成果の集大成となる卒業研究では知識・技術を利用して実際に問題解決に近づくことができるかを評価する。学習成果を適切に評価することで、教育課程の継続的改善に取り組む。

(3) 学習教育目標【E】を達成するために履修する科目一覧

区分 (選択式)	科目番号	科目名または領域名	単位	受講年次 (選択式)	学期 (選択式)	授業形態 (選択式)
自由選択(専門)	資171	健康管理学概論	2	1年次	後期	講義
自由選択(専門)	資172	栄養学	2	1年次	前期	講義
自由選択(専門)	資175	栄養学実験	1	1年次	前期	実験
自由選択(専門)	資276	公衆衛生学	2	1年次	前期	講義
自由選択(専門)	資174	解剖生理学	2	1年次	後期	講義
自由選択(専門)	資271	食品分析学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資273	病理学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資275	調理学実習	1	2年次	前期	実習
自由選択(専門)	資277	解剖生理学実験	1	2年次	前期	実験
自由選択(専門)	資278	健康長寿科学	2	2年次	前期	講義
自由選択(専門)	資272	食品分析学実験	1	2年次	後期	実験
自由選択(専門)	資279	食品衛生学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資281	食品衛生学実験	1	2年次	後期	実験
自由選択(専門)	資282	栄養生化学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資283	栄養生化学実験	1	2年次	後期	実験
自由選択(専門)	資284	ライフステージ栄養学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資285	ライフステージ栄養学実習	1	2年次	後期	実習
自由選択(専門)	資286	食品科学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資314	薬理学	2	2年次	後期	講義
自由選択(専門)	資334	食品機能化学	2	3年次	前期	講義
自由選択(専門)	資372	栄養指導実習 I	1	3年次	前期	演習
自由選択(専門)	資375	臨床栄養学実習 I	1	3年次	前期	実習
自由選択(専門)	資376	給食管理学実習	1	3年次	前期	実習
自由選択(専門)	資377	臨床栄養学実習 II	1	3年次	前期	実習
自由選択(専門)	資378	校外実習	1	3年次	前期	実習
自由選択(専門)	資382	食育実践演習	2	3年次	前期	演習
自由選択(専門)	資337	食品利用加工学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資356	泡盛醸造学	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資379	栄養指導論 II	2	3年次	後期	講義
自由選択(専門)	資383	健康栄養科学演習	2	3年次	後期	演習
自由選択(専門)	資472	公衆栄養学実習	1	4年次	前期	演習
自由選択(専門)	資573	栄養科学特別講義 I	2	4年次	後期	講義
自由選択(専門)	資574	栄養科学特別講義 II	2	4年次	後期	講義

初年次

カリキュラム・マップ

【ワークシート:DP・CPの対応関係及び学習の内容・方法】

--

--

亜熱帯生物資源科学学士教育プログラム(健康栄養科学コース)

必修(専門)	資503	卒業論文Ⅰ	3	4年次	前期	実験+実習
必修(専門)	資504	卒業論文Ⅱ	3	4年次	後期	実験+実習
合計単位数			59			

↓  
高年次

