

食品生命科学科

食品生命科学科の目的

食品生命科学科は、健康な社会を維持・発展させるために、人の公衆衛生及び保健衛生学を基礎として食品科学・栄養学及び衛生学を学び、食の安全・安心に関わるリスク評価と食品の機能性に関わる専門性の高い食品衛生、食品科学及び公衆衛生分野で活躍する幅広い職業人の養成を目的とする。

1. ディプロマ・ポリシー(卒業認定・学位授与の方針)

- (1) 食品生命科学についての専門的知識と実践力に加え、数理・統計学の知識、情報科学分野のスキルを持ち、食の安全・安心と人の健康の増進に活用し、科学的根拠に基づく情報発信をすることができる。(知識・理解)
- (2) 食の安全・安心と人の健康に関わる生物学・化学的分析技術と知識が社会に及ぼす影響を理解し、適切な倫理観を持ち自立的かつ論理的な判断を行うことができる。(倫理観、思考・判断)
- (3) 食品生命科学に関わる科学実験やその調査結果を解析・評価するために必要となる専門的知識と技術を自ら修得するために、情報通信技術 (ICT) を活用して主体的・自律的に取り組むことができる。(自律性、関心・意欲)
- (4) 食の安全・安心と食品の機能性に関わる知識を多様性のある社会において総合的に活用ことができ、他者と協働して共に成長できる。(多様性、理解、態度)
- (5) 食品生命科学分野において、自らの思考・判断のプロセスを説明伝達するためのプレゼンテーション能力、コミュニケーション能力を持ち、ICT を活用して発信することができる。(技能・表現)

2. カリキュラム・ポリシー(教育課程の編成・実施の方針)

食品生命科学科では、生命・環境科学部の理念・目的に基づき、幅広く深い教養とともに、食の安全・安心に関わるリスク評価と食品の機能性に関する専門性を修得し、高い倫理感を身につけた人材を養成する。ICT を活用したカリキュラムの充実を図ることにより、食の安全・安心、食の健康、食の情報に関わる教育の効率化を図り、主体的・自律的な学習を促進する。

- (1) 初年度、高等学校までの履修内容の定着が十分でない学生、あるいは高等学校で履修していない科目群を持つ学生に対して、大学教育への円滑な導入を図るための「基礎生物学・同実習」、「基礎化学」、「基礎化学実習」など入門科目群を設置する。
- (2) 全ての学生が履修する基礎教育カリキュラムとして、実社会で活躍する企業人の講義を受け、卒業後に活躍できる分野を想起させることを目標とした「フレッシュヤーズセミナー」を配置する。
- (3) 食育教育と食の健康・医療分野への応用 (フードアプリケーションサイエンス) と行政機関・食品検査機関への応用 (フードレギュラトリーサイエンス) 分野の両者の専門科目を体系的に学ぶため、順次性に留意し該当する専門科目を設置する (2-3年)。
- (4) 大学の教育理念である人、動物、環境の共生について理解を深める「地球共生論」を配置し学科の専門分野を超えて学際的な視点を養う。
- (5) 地域社会や産業界との相互作用を通じて、広い視野で対話的な学びの能力を養う科目「インターンシップ」を設置する。
- (6) 卒業論文 (3-4年) に取り組むことにより、自らの思考・判断のプロセスを説明し、伝達するためのプレゼンテーション能力、コミュニケーション能力および自律性を身に付ける。

3. アドミッション・ポリシー(入学者受入れの方針)

食品生命科学科では、生命・環境科学部の理念・目的に基づき、幅広く深い教養とともに、食の安全・安心に関わるリスク評価と食品の機能性に関する専門性を持つ人材を ICT を活用して育成することを目的とする。この目的が達成されるため、次のような資質を持つ人材を求めている。

- (1) 食品生命科学についての専門的知識を学ぶために、高校までの基礎学力 (特に、生物、化学、英語、など) を有する人。(知識・理解)
- (2) 食の安全・安心と人の健康に関わる問題に解決に科学的に強い興味を持ち、論理的な判断を行うことができる人。(倫理観、思考・判断)
- (3) 食品生命科学に関わる問題を解決するための検証実験や調査に主体的・自律的に取り組むことができる人。(自律性、関心・意欲)
- (4) 主体性を持って多様な人々と協働し、能動的に地域や社会における食の安全・安心と食の健康に関わる問題を身につけた知識やプレゼンテーション・コミュニケーション能力をこれらの解決に役立てたいと考えている人。(多様性、理解、態度) (技能・表現)