

ディプロマ・ポリシー

健康栄養学部・食品開発科学科

食品開発科学科は、「(1)法令の遵守および安全の確保を踏まえた食品が開発でき、(2)食品機能と味の特性を科学的に活用でき、(3)開発スキーム(継続的で体系的な計画)をとおしてイノベーション(プロダクト・プロセス・マーケット・サプライチェーン)が発揮できる、かつ社会へ貢献寄与できうる食のスペシャリストを育成する」という教育研究上の目的に沿って、それら要件や能力を身に付け、所定の単位を修得した学生に、卒業を認定し、学士の学位(食品学)を授与します。卒業までに身につけるべき資質・能力は以下に示します。

1. 知識・理解を応用し活用する能力

- (1)科学的思考に基づいた技術(食品の微生物および物理分析、バイオテクノロジー)を実行できる能力
- (2)食品の開発スキーム(継続的で体系的な計画)を実行できる能力

2. 汎用的技能を応用し活用する能力

- (1)食品の法令と衛生を管理して実行できる能力
- (2)食品の加工・製造技術を的確に選択活用できる能力

3. 人間力、社会性、国際性の涵養

- (1)主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度ができる能力