

# 食品開発科学科カリキュラムポリシー

食品開発科学科は、卒業認定・学位授与の方針に掲げた資質・能力を身につけるために、学科科目等を体系的かつ系統的に編成し、学生が主体的・協働的に学ぶ意欲・態度を育成します。

## 1. 学習方法・内容

### 1-1. 学習方法

- (1) シラバスに記載された授業の進め方や授業時間外の学修に沿って能動的に学習します。
- (2) グループワーク、ディスカッション等を通して、他者と協調・協働し自ら学ぶ時間を設定します。

### 1-2. 学習内容

#### (1) 教養科目

「教養科目」は主に1~2年次に履修し、食品の開発者として求められる知識・技術、能力の育成を図ります。具体的には、多様化する社会・文化の理解や高い倫理観などを身につけるために、人文科学・社会科学分野の哲学、日本国憲法、社会学などを修得します。また、自然科学分野の物理学、地学並びに情報科学などの科学的根拠に基づいた基礎的な知識を修得します。これらを修得するため、物理学、地学、統計学、情報処理、日本国憲法、外国語、スポーツなどを配置しています。

#### (2) 専門教育科目

「専門基礎科目」は主に1~3年次に履修し、専門教育の基盤となる、＜科学的思考や技術＞の分野を学びます。具体的には、自然科学・生命科学の基礎となる生物学、微生物学、生物化学、化学、生理学などを配置しています。

「応用科目」は主に2~3年次に履修し、専門基礎科目で学んだ＜科学的思考や技術＞の分野を基礎として、食品学、食品機能学、栄養学へと発展させます。さらに、＜食品の衛生と機能性＞、＜食品の適正利用＞、＜食品の開発・加工・製造技術＞の3つの分野を学びます。具体的

には、＜食品の衛生と機能性＞の分野では食品衛生学を導入として学び、食品品質管理論や HACCP システム学へと発展させます。＜食品の適正利用＞の分野では食品製造学を導入として学び、発酵醸造食品学、畜産・水産製造学、農産物利用学へと発展させます。＜食品の開発・加工・製造技術＞の分野では食品開発概論を導入として学び、食品開発演習へと発展させ、食品の開発スキームを実行できる能力を養います。また、専門教育科目の中には食品に関連するさまざまな資格試験に対応する能力を習得するための科目も設置されています。

### (3) キャリア形成科目

学生の職業的・社会的なキャリア形成に向けて、4年間を通して「キャリア形成科目」を展開しています。主な科目としては、1年次に、「キャリア入門」（教養科目）、3年次に「キャリアフォーメーション」（演習）を配置しています。

### (4) 卒業研究／専攻演習

主体的な研究態度ならびに研究の進め方を養い、科学的・論理的思考力の修得に向けて、卒業研究あるいは専攻演習のどちらかを選択します。3年次までに学んだ知識や専門的技法を応用して、実践的かつ専門的な知識・技能等の定着を図ります。

## 2. 学習成果の点検・評価

### (1) 各科目の学修成果

大学共通の基準(S～D 評価)で評価を行います。各科目の評価基準はシラバスに明記し、学修成果を点検・評価し、単位認定を行っています。

### (2) 短期的な学修成果

学生の成績は単位修得状況・GPA 等により管理し、担当教員による面談を実施し、定期的に点検・評価します。学習上の問題が懸念される学生には、助言・指導を行います。教育方法については、学生による授業評価アンケート結果等を踏まえて、授業改善を行います。

### (3) 卒業時の学修成果

4年間の学修成果については、所定の単位を修得したことをもって本学の教育目標を達成したと判断し、学位を授与するものとします。