

科目名	ディプロマポリシー	[1. 知識・理解]	[2. 汎用的技能]	[3. 態度・志向性]	[4. 統合的な学習経験と創造的思考力]	科目の教育目標
		生命科学, 食料科学の基礎知識と, 多様な食資源や食品加工, 食の安全・安心, 産業化に関する総合的な専門知識を修得している。	多様な食資源の応用と新たな食資源の開発によって, 社会に貢献できる論理的思考ができる。	食品開発・生産に携わる人材として相応しい豊かな人格, 教養, 倫理観, コミュニケーション力を有し, 食産業による地域社会, 国際社会の課題解決を志向する。	食料科学に関する総合的な視点から, 社会の諸問題の分析, 解決に積極的に取り組み, 新たな食品産業の創出に貢献できる。	
一般教養科目群						人間, 文化, 社会, 自然に関わる幅広い学問領域から, 「もの考え方・捉え方」を学び, 様々な知見を自らの分野に援用し, 応用できる感性・知性の修得を目指す。
	歴史と文化			○	○	・人間の営みが創造してきた文化や社会事象とその過程・現れ方などを学び, 現代社会におけるそれらの意義を考える。 ・歴史を学び, これまでに形成されてきた文化や人間の有り様の表現, その広がりや学び, その意味について考え, 探案する。 ・人文科学分野(歴史学, 文学, 言語学, 考古学, 地理学, 文化人類学, 芸術など)を中心に社会科学分野(経済学, 社会学など)への裾野を広げる。
	人間と生命			○		・人間の思考・行動と身体・生命に関わる科学的・倫理的課題についての思考を深める。 ・生命についての基礎的な知識を得て, 生命に関わる問題への適切な判断や生命倫理, 倫理的であることの意味などの根元的な問を思索することをテーマとし, 科学リテラシーと人間・生命の理解を統合的に考える。 ・人文科学分野(哲学, 倫理学など), 行動科学分野(心理学, 教育学など), 生命科学分野(生物学, 生命科学など)を含む複合的な分野を学ぶ。
	生活と社会			○	○	・生命の仕組みを理解し, 現代社会を取り巻くさまざまな諸課題について考える。 ・社会の現象の理解, 人間の集団の特性, 社会の成り立ち, それを律する法律, 社会を動かしている経済, 政治, 国際的関わりなどについての理解を深める。 ・社会科学分野(法学, 政治学, 経済学, 経営学, 社会学など)を中心として, 医学分野, 工学・技術分野などへ裾野を広げる。
	自然と技術	○		○	○	・自然の構造や成り立ち, 物質の反応の有様, 現象のあり方と科学技術の進歩について理解し, さらには科学技術の社会生活への影響などについて考える。 ・技術が社会を動かす時代でもあり, 技術の基盤, 自然についての理解, 技術と環境との調和など幅広く科学リテラシーを身につけることを目標とする。 ・これまでの自然科学のみならず工学, 医学, 歯学, 薬学等の応用的な分野を含めることで, 現代的な課題を広く学ぶ。
グローバル化教育科目群	グローバル化教育科目			○	○	国際文化やグローバルスタンダードの理解を通して, 実社会におけるグローバル化社会に対応した研究・開発・業務などの展開力を学ぶ。
	日本事情			○	○	留学生対象で, 日本事情について, 段階的, 多面的に学ぶ。
イノベーション教育科目群	イノベーション教育科目			○	○	さまざまな領域における創造的思考と, それを実現するための「ものづくり・ことづくり」や「協働推進・プロジェクト推進」のための技法を学ぶ。
基礎基盤教育科目群						大学での専門分野を学ぶ前提となる数学・理科などの基礎学力を得ること, さらには自立的学習能力や心身健康の自己管理能力など, 大学生としての基礎となる能力を修得する。
	高大接続科目	○			○	高校の数学Ⅲを未履修又は学びが不十分である場合, 数学Ⅲについて学び, 大学生としての基礎となる能力を修得する。
	自然科学入門	○			○	高校の物理学・化学・生物学の単なる補習でなく, 高校の物理学・化学・生物学を勉強しながら, 身のまわりの出来事を理解し, さらには基礎物理学・基礎化学・基礎生物学への繋がりを学ぶ。
	基礎数学	○			○	専門分野での学びに不可欠な基礎学力を身につける。基礎知識の習得を目指した講義と, 知識と実技の連携を目指す実験・実習を行う。
	基礎物理学	○			○	
	ウェルネス総合演習				○	健康で生きがいと人間性に満ちた心身の健全性を意味する「ウェルネス」について, スポーツ, 生活科学, 文化をテーマにした演習, 実習により総合的に学び, 考える。
汎用的技能教育科目群						学術的な手法としてのアカデミック・スキルを理解し, さまざまな知見を応用的, 創造的に発現するための論理的思考, 倫理モラル, プレゼンテーションなどについて学ぶ。
	SIH道場～アクティブ・ラーニング入門～			○	○	専門分野の早期体験, ラーニングスキルの習得, 学習の振り返り等の主体的な学習習慣を身につけることなどを学ぶ。
	情報科学		○		○	情報の取り扱いやその倫理などの基本を学ぶ。PC, 計算ソフトの使い方から始まって, レポート作成法, PCを用いたプレゼンテーションへの対応やインターネットの利用, そのモラルを学ぶ。
地域科学教育科目群	地域科学教育科目			○		地域問題を, 自らの課題として受け止められる公共の精神と, 地域における組織人として必要な資質を得ることを目指して, 地域創生, 地域貢献の意義などの体験的学習も含めて学ぶ。

科目名	ディプロマポリシー	【1. 知識・理解】	【2. 汎用的技能】	【3. 態度・志向性】	【4. 統合的な学習経験と創造的思考力】	科目の教育目標
		生命科学、食料科学の基礎知識と、多様な食資源や食品加工、食の安全・安心、産業化に関する総合的な専門知識を修得している。	多様な食資源の応用と新たな食資源の開発によって、社会に貢献できる論理的思考ができる。	食品開発・生産に携わる人材として相応しい豊かな人格、教養、倫理観、コミュニケーション力を有し、食産業による地域社会、国際社会の課題解決を志向する。	食料科学に関する総合的な視点から、社会の諸問題の分析、解決に積極的に取り組み、新たな食品産業の創出に貢献できる。	
外国語教育科目群						英語をはじめとするドイツ語、フランス語、中国語の学修を通じ、語学力や外国語を通して文化理解力の獲得を目指す。
	英語			○		基盤英語は、大学で学修する上で基盤となる基礎力の確認と習得を目指す。主題別英語は主題に応じた内容の英語に関して、自主的能動的に学修することを目指す。発信型英語は、授業に積極的に参加し、英語の運用能力を高め英語による発信力を身につけることを目指す。
	英語以外の外国語科目			○		初級の外国語(「入門」と「初級」)について、基礎力と自ら学んでゆく発展力を学ぶ。
	日本語			○		留学生対象で、大学において授業を受けるために必要な日本語の運用能力を学ぶ。
学科共通科目(応用生命コース、食料科学コース及び生物生産システムコース共通)	キャリアパス			◎		大学における広い教養と専門能力の重要性を自覚し、今後4年間の学習計画を作成する。
	生物資源産業学概論	○		◎	◎	1. 農林水産、畜産業における最近の新技術、食の安全の確保、健康増進のための機能食品の現状と産業化における課題について理解する。 2. 医薬・診断技術開発、再生エネルギー生産における生物資源産業学の役割と産業化における課題を理解する。 3. 卒業後の将来に向けて、各自の学修計画を立てることができる。
	分析化学	○	○	○	◎	1.分析化学の基礎となる基本的概念を理解する。(授業計画1-6) 2.各種の分析法および機器分析法の原理と手法を理解する。(授業計画8-15)
	基礎物理化学	◎	○			熱力学第一法則および第二法則の概念を理解し、熱力学変化量を計算できる。 化学ポテンシャルの概念と一成分・多成分系の相平衡、溶液の性質と取り扱いを理解する。
	基礎有機化学	◎	○			1. 原子の構造・軌道の概念を理解し、有機化合物の分子構造を正しく記述できる。 2. 極性反応における電子の流れ(反応機構)を正しく記述できる。
	基礎生化学	◎	○			1. 原核細胞と真核細胞の構造、細胞内小器官の役割について理解する。 2. 細胞を構成する糖質、脂質、蛋白質、核酸(DNA、RNA)の構造と機能について理解する。 3. DNAから蛋白質に至るセントラルドグマについて理解する。
	基礎生理学	◎	○			生物資源を利用を説明する上で、必要な生理学的説明が行える資質を身に付けることを到達目標とする。
	基礎食品化学	◎	○			食品に含まれる成分の化学特性と栄養保持における役割を理解する(講義1-7) 食品の機能性、衛生、加工、保蔵に関連した化学的知識を習得し、食品利用と開発に向けた基盤を作る(講義8-14)
	生物生産科学概論	◎	◎	○	○	1. 土壌を使う農業生産について概要を説明できる。 2. 土壌を使わない生産システムの概要を説明できる。 3. 有機農業について理解する。 4. 農業における昆虫の役割について理解する。 5. 育種や植物バイオテクノロジーの重要性を認識する。
	食と健康概論	◎			◎	1. 食品の栄養機能、生体調節機能の基礎を理解する。 2. 食品と安全の基礎を理解する。 3. 食生活と病気の関連の基礎について理解する。
	基礎微生物学	◎	◎		○	1.微生物の構造と性質、及び感染免疫に関する基礎知識を身につける。(授業計画1-8、16) 2.微生物の取り扱い技術や利用法についての基礎知識を身につける。(授業計画9-16)
	食品・生物資源関連法規	◎	◎	○	◎	食品衛生法、JAS法、計量法、景表法の基礎、食品関連事業者の責任を理解する。 健康増進法に基づく保健機能食品制度、特別用途食品制度、栄養表示基準制度の基礎と食品関連事業者責任を理解する。 カルタヘナ法、GMOに関する法的規制の概要を理解する。
	生産フィールド科学概論	◎	○		◎	1. 農業生産を支える機械の種類を把握する。 2. 生産基盤整備の事例について説明できる。 3. 農業経営や農業ビジネスの多様性を理解する。 4. 水産、畜産、林産の基本用語を説明できる。 5. 生産生態系保全の重要性を認識する。
	生物化学工学概論	◎	○			生物化学工学に必要な概念である化学工学の概念について理解する。 酵素、微生物の量論・速度論を理解する。 生物機能ならびに生物資源の有効利用法の開発について理解する。

科目名	ディプロマポリシー	【1. 知識・理解】	【2. 汎用的技能】	【3. 態度・志向性】	【4. 統合的な学習経験と創造的思考力】	科目の教育目標
		生命科学, 食料科学の基礎知識と, 多様な食資源や食品加工, 食の安全・安心, 産業化に関する総合的な専門知識を修得している。	多様な食資源の応用と新たな食資源の開発によって, 社会に貢献できる論理的思考ができる。	食品開発・生産に携わる人材として相応しい豊かな人格, 教養, 倫理観, コミュニケーション力を有し, 食産業による地域社会, 国際社会の課題解決を志向する。	食料科学に関する総合的な視点から, 社会の諸問題の分析, 解決に積極的に取り組み, 新たな食品産業の創出に貢献できる。	
	生物情報処理学	◎	◎	○	○	1. 統計学の基礎を理解できる。(授業計画1-8, 15, 16) 2. 統計学の応用を理解できる。(授業計画9-16) 3. 統計的処理で記述された内容を理解できる。(計画1-16)
	技術者倫理		○	◎		1. 技術者倫理についての理解 2. 技術者としての誇りと責任感 3. 関連問題についての理解 4. 実践的対応力
	生物資源産業学特別講義			◎	◎	1. 生物資源の産業化における経営や法律を習得する。 2. 技術的問題の解決法や産業化に必要なプロセスを習得する。
専門英語教育科目(応用生命コース, 食料科学コース及び生物生産システムコース共通)	生物資源産業学基礎英語	◎	○	◎	○	1. 基本的科学英語を理解できる。 2. 実験結果や図表について英語で説明できる。
	生物資源産業学専門英語	◎	○	◎	○	1. 生物資源産業学に関する専門用語を理解する。 2. 生物資源産業学の英語論文の読解力, 作文力を習得する。
	英語論文講読	○		◎		1. 専門分野の文献が検索できる(授業計画1-2). 2. 英語で書かれた論文が理解できる(授業計画3-7). 3. 英語で書かれた論文の内容を他者に説明でき, 討論を経て内容を評価できる(授業計画7). 4. 専門分野の研究状況を理解できる(授業計画7).
経済・経営関連科目(応用生命コース, 食料科学コース及び生物生産システムコース共通)	経済学基礎	○	○	◎	◎	1. 経済学の基礎用語・知識を説明できる。 2. 市場経済の利点・問題点について説明できる。 3. 現実の経済現象について理解・関心を深めること。
	経営学入門		○	○	○	当学部の主な就職ターゲット企業に成り得る水産業・食品業・製菓業の企業の特徴や職務内容への理解を深めながら, 確かな経営学の基礎を培うことを目標とする。
	起業体験実習			◎	◎	1. 自分らしい働き方, 生き方とは何か(キャリアビジョン)について説明できる。 2. チームでイベントを企画・運営することができる。 3. 事業計画・収支計画の作成ができ, プレゼンテーションができる。
	地域資源経済学		○	◎	◎	農林水産業を中心とした地域資源(農地, 林野, 漁場等)が歴史的に見た使われ方について説明できるとともに, グローバル経済の下での経済環境の変化について理解して, 新しい利用について語る。
	フードシステム論	◎	○	◎	◎	1. 現代日本の食料・農業問題をフードシステムの観点から説明できる。 2. 現代の食品流通を担うプレイヤーと主要な農産物の流通の動向について説明できる。 3. 食の安全・安心問題や地域・農業の新たな対応の展開・背景について説明できる。 以上より, 現代日本の食と農の問題を身近な問題として捉える力を身に付け, それら諸問題の解決に向けた方策を考える力を養うことを目標とする。
	知的財産の基礎と活用			◎		1. 知的財産制度の全体像を理解する。 2. 学部や大学院で実験を行う際について知っておきたい知的財産制度の内容を理解する。 3. 社会人として活動するに際して役に立つ知的財産制度の内容を理解する。
	国際農業論			◎	○	今日の農業問題の起源が19世紀の植民地農業開発にあることを説明でき, そこから今日のグローバル経済の下での日本農業の課題について述べる事ができる。
	ブランド戦略論	◎	○	◎	◎	1. ブランド一般の目的, 機能を説明できる。 2. 食料・農業分野におけるブランド形成・管理の特徴と課題について説明できる。 3. 地域ブランド戦略の特徴と課題について説明できる。
	アグリビジネス起業論		○	◎	○	価値観の変化や情報化の進展, 高齢化や成熟経済など, 農業・農村を取り巻く新しい経済環境がビジネスチャンスを生み出していることを語る事ができる。また, グリーンツーリズムや6次産業, 教育機関との連携などの事例を説明できる。
	食品マーケティング論	◎	○	◎	◎	1. マーケティングの基礎概念を説明できる。 2. 食品流通の概要および現代の食品マーケティングの特徴を説明できる。 3. 国内産地のマーケティング活動の現状と課題を説明できる。
	商品開発プロジェクト演習			◎	◎	1. マーケティングによる市場ニーズの把握とターゲット設定の大切さを説明できる。 2. 地元特産品を活かした商品開発と事業計画をまとめ, 計画書が作成できる。
		分子生物学	◎	○		

科目名	ディプロマポリシー	【1. 知識・理解】	【2. 汎用的技能】	【3. 態度・志向性】	【4. 統合的な学習経験と創造的思考力】	科目の教育目標
		生命科学、食料科学の基礎知識と、多様な食資源や食品加工、食の安全・安心、産業化に関する総合的な専門知識を修得している。	多様な食資源の応用と新たな食資源の開発によって、社会に貢献できる論理的思考ができる。	食品開発・生産に携わる人材として相応しい豊かな人格、教養、倫理観、コミュニケーション力を有し、食産業による地域社会、国際社会の課題解決を志向する。	食料科学に関する総合的な視点から、社会の諸問題の分析、解決に積極的に取り組み、新たな食品産業の創出に貢献できる。	
	天然物化学	◎	◎			1. 天然有機化合物の単離・構造・生合成について説明できる。 2. 生物活性物質の構造と生物活性の関係について説明できる。
	食品・栄養学概論	◎	○	○	◎	食品について興味を持ち、食品中の各種成分の化学構造と食品成分の変化について理解する。 健康の維持、疾病の予防や治療に不可欠である栄養素の代謝と生理的意義を理解する。
	バイオアセスメント学	◎	◎			生物資源から得られる物質を利用する上で、物質と生体の相互作用 (Interaction) の説明ができるだけの全般的な知識を身に付けることを到達目標とする。
	食品加工保蔵学	◎	◎			食品素材の特性を知り、その特性に応ずる加工保蔵技術を習得した上で、食品の安全性に対する概念を修得する。また、加工品の規格・表示を熟知した上で、美味しさを追求し、販売できる製品を構築できる思考を身につける。
	遺伝子資源利用学	◎	◎			1. 微生物の分類、解析法や同定法を説明できる(授業計画1-7) 2. 遺伝子資源としての微生物や遺伝子の産物である酵素が食品、医薬品、バイオテクノロジーなどの分野でどのように利用されているかを説明できる(授業計画9-14)
	食品微生物学	◎	◎			食品と関連する種々の微生物の構造と機能を理解することにより、有用微生物を効率的に利用する方法を学ぶと共に、有害微生物から身を守るための基本的な知識を習得する。また、食品の各種微生物検査法についても理解する。
	機能食品学	○	◎	◎	◎	1. 食品成分の化学的特徴の理解(5大栄養素、その他食品成分) 2. 食品の三次機能(生体の調節作用)の理解と、市販食品での応用例に関する理解 3. 食品の機能性に関連した制度と研究手法に関する知識の習得と応用
	酵素化学	◎	○			1. 酵素の触媒特性、反応機構について説明できる(キーワード:基質特異性、至適pH、至適温度、熱安定性、活性基、基質結合部位、逐次型反応、非逐次型反応)(授業計画1-7による)。 2. 酵素の触媒活性制御機構について説明できる(キーワード:リン酸化、前駆体と成熟体、カスケードシステム、酵素量の調節)(授業計画8-10)。 3. 酵素の応用例について説明できる(授業計画10-15)。
	食品衛生学	◎	◎	○	○	食品衛生の目的(飲食に起因して発生する健康上の危害の防止)を理解し、食品衛生に関する理論と技術を習得し、安全で高品質な食品を提供出来る能力を身につける。
	栄養生理学	◎	○	◎	◎	1. 消化管の基本構造と機能を説明できる。 2. 腸管平滑筋の特徴、および働きを説明できる。 3. 消化液・消化管ホルモンの機能を説明できる。 4. 肝臓の構造と機能、および胆汁分泌を説明できる。 5. 膵臓の外分泌腺と内分泌腺の特徴、および機能を説明できる。
	ビタミン学	◎	◎	◎	◎	1. 脂溶性、水溶性ビタミン類の構造、機能、体内動態、代謝のプロセスの概要、 ビタミンの過不足による病態代謝異常について説明できる。 2. 栄養学的な観点からビタミン摂取について理解し、ビタミンを取り巻く産業について理解する。

ディプロマポリシー 科目名		【1. 知識・理解】	【2. 汎用的技能】	【3. 態度・志向性】	【4. 統合的な学習経験と創造的思考力】	科目の教育目標
		生命科学、食料科学の基礎知識と、多様な食資源や食品加工、食の安全・安心、産業化に関する総合的な専門知識を修得している。	多様な食資源の応用と新たな食資源の開発によって、社会に貢献できる論理的思考ができる。	食品開発・生産に携わる人材として相応しい豊かな人格、教養、倫理観、コミュニケーション力を有し、食産業による地域社会、国際社会の課題解決を志向する。	食料科学に関する総合的な視点から、社会的諸問題の分析、解決に積極的に取り組み、新たな食品産業の創出に貢献できる。	
食と漢方		◎	◎			<p>1. 生薬とは何か(キーワード:生薬)(授業計画11による)</p> <p>①生薬の歴史について概説できる。②代表的な生薬の産地と起源の関係について概説できる。</p> <p>2. 漢方とは何か(キーワード:漢方、漢方薬、民間薬、ハーブ、漢方処方、証)(授業計画2-4による)</p> <p>①漢方医学の特徴について概説できる。②漢方薬と民間薬、ハーブとの相違について説明できる。</p> <p>③漢方処方と「証」との関係について概説できる。④代表的な漢方処方の適応症と配合生薬を説明できる。</p> <p>3. 漢方処方構成生薬(キーワード:薬用植物、学名、薬用部位、薬効、化学構造)(授業計画5-10による)</p> <p>①漢方処方に配合されている代表的な生薬を列挙し、その特徴を説明出来る。②代表的な薬用植物の学名、薬用部位、薬効などを列挙できる。③代表的な漢方処方生薬に含有される薬効成分とその構造を説明できる。</p> <p>4. 薬膳(キーワード:薬膳)(授業計画11による)</p> <p>①薬膳に用いられる代表的な植物およびその作用を説明できる。</p> <p>5. 健康食品(キーワード:健康食品)(授業計画12による)</p> <p>①代表的な健康食品に用いられる天然素材と機能成分について概説できる。</p> <p>6. 天然起源医薬品(キーワード:天然期限医薬品、医薬リード)(授業計画13、14による)</p> <p>①医薬品として使用されている天然有機化合物やその誘導体について具体例を挙げて説明できる。</p>
食品アレルギー学		◎	◎			<p>1. アレルギーの発症メカニズムを理解する。</p> <p>2. 食物アレルギーの原因となる食物抗原の種類、性質を理解する。</p> <p>3. 低アレルギー食品に関して学び、新しい抗アレルギー食品開発に向けた知識を養う。</p>
味覚サイエンス		◎	◎	◎	◎	<p>1. 食品の美味しさを決定する因子を理解できる。</p> <p>2. 味覚器の構造と機能を説明できる。</p> <p>3. 味覚の受容と伝達、中枢における神経機構を説明できる。</p> <p>4. 唾液腺の構造と機能を説明できる。</p> <p>5. 唾液の性状と役割を説明できる。</p> <p>6. 唾液分泌の神経機構を説明できる。</p>
病態栄養学		◎	◎	◎	◎	<p>メタボリックシンドローム、慢性疾患、精神疾患などの病態時における栄養素の代謝について成立機序や経過との関わりを総合的に理解できる。</p>
発酵醸造学		○	◎		○	<p>1. 発酵・醸造分野で利用されている微生物がもつ物質変換反応を理解する。</p> <p>2. 身近な発酵食品が微生物あるいは微生物の酵素反応によって生みだされる過程を学ぶ。</p>
生物生産フィールド実習		◎		○	○	<p>農場における作業の概要を理解する。</p> <p>植林木を育てる基礎作業を修得し、森林生態系の特徴を理解する。</p> <p>沿岸漁場における船上作業を経験し、沿岸生態系の特徴を理解する。</p>
基礎化学実習		○	◎		○	<p>1. 基本的な化学実験操作ができる。</p> <p>2. 読み易く明解なレポートが作成できる。</p>
物理化学実習		○	◎		◎	<p>物理化学、生物物理化学の講義で学習した概念および法則を実験を通じて理解する。</p> <p>物理化学的測定を行う上での基本的実験操作および技術を習得する。</p> <p>実験結果について適切なデータ解析と考察を行い、明解な報告書にまとめる能力を養う。</p>
有機化学実習		○	◎	○	◎	<p>1. 有機合成実験における基本操作、手法及び反応機構を理解する。</p> <p>2. 有機合成実験の結果を論理的に考察し発表する能力を身につける。</p>
生物資源産業学実習		◎	◎			<p>1. 生物資源の生産と加工から産業化までの全体像を理解する。</p> <p>2. 食料科学全般にわたる全体像を理解する。</p> <p>3. 生物資源の生産に関する全体像を理解する。</p> <p>4. 生命科学の応用による生物資源の高度利用を理解する。</p>
微生物学実習		◎	◎		◎	<p>1. 微生物学実験に必要な正しい基本操作を習得する(授業計画1-4、11、12)。</p> <p>2. 微生物の増殖や薬剤感受性、微生物同定などについて理解を深める(授業計画5-12)。</p>
生化学実習		◎	○			<p>1. 生化学実験の概念および基本操作を学習する(授業計画1-12による)</p> <p>2. レポート作成を通じて、実験結果の解析、考察の仕方を習得する(授業計画1-12による)</p>

ディプロマポリシー		【1. 知識・理解】	【2. 汎用的技能】	【3. 態度・志向性】	【4. 統合的な学習経験と創造的思考力】	科目の教育目標
		生命科学、食料科学の基礎知識と、多様な食資源や食品加工、食の安全・安心、産業化に関する総合的な専門知識を修得している。	多様な食資源の応用と新たな食資源の開発によって、社会に貢献できる論理的思考ができる。	食品開発・生産に携わる人材として相応しい豊かな人格、教養、倫理観、コミュニケーション力を有し、食産業による地域社会、国際社会の課題解決を志向する。	食料科学に関する総合的な視点から、社会の諸問題の分析、解決に積極的に取り組み、新たな食品産業の創出に貢献できる。	
科目名	コンピュータプログラミング演習				◎	1. Webを中心としたインターネット技術を理解する。 2. HTMLの基礎的なコーディングを理解し、HTMLファイルを作成できる。 3. JavaScriptによる基本的な各種処理を行うプログラミングができる。
	インターンシップ		○	◎	◎	事前学習により、社会人として必要な礼儀、コミュニケーションの重要性を理解する。 学外研修を通して、規則を守り、忍耐強く就労する等の社会人基礎力を身につけ、自らの将来について計画できる。
	食料科学実習 I	◎	◎			1. 食料科学全般にわたる基本的な実験法を理解する。 2. 食品の加工法と保蔵法に関する基礎的な実験手法を修得する。 3. 食品の安全性を確保するための試験法を修得する。 4. 食品成分の分析法と各種機器類の取扱い法を修得する。 5. 食品の栄養と機能に関する基本的実験法を修得する。 6. 酵素、DNAの取扱い法を修得する。
	食料科学実習 II	◎	◎			1. 食料科学全般にわたる高度な実験法を修得する。 2. 食品の加工法と保蔵法に関する多様な実験手法を修得する。 3. 食品の安全性を確保するための実験法を修得する。 4. 食品成分の分析法と各種機器類の取扱い法を修得する。 5. 食品の栄養と機能に関する実験法を修得する。 6. 酵素、DNAの高度な取扱い法を修得する。
	発酵学実習	○	○		◎	応用微生物学実験の概念および基本操作を学習する(授業計画1-12による)。 レポート作成を通じて、実験結果の解析、考察の仕方を習得する(授業計画1-12による)。
	卒業研究	◎	◎	○		研究に必要な情報を収集し、実験計画を立てる能力を身につける。 計画に従って忍耐強く研究を行う能力を身につける。 教員や他の学生とコミュニケーションを取りながら強調して研究する能力を身につける。 研究成果をまとめ、解析し報告できる能力を身につける。