

食科学科

教育課程編成方針（カリキュラム・ポリシー）

【教育課程・教育方法】

「生活者」の視点から食を科学するのに必要な内容として、主に1年次に自然科学系基礎科目群（『基礎科学系』）および導入的内容の専門科目群（基礎・導入科目）、2年～3年次に発展的内容の専門科目、4年次は卒論研究を通じてさらに専門科目の応用を学ぶ系統的なカリキュラム構成となっている。基幹となる専門科目群は『食品科学系』『調理加工系』『栄養機能系』に大別される。これらの科目はそれぞれ、講義（座学による説明・理解）→実験・実習（実践）の順で開講され、理論の理解を実際の作業で確認できるよう工夫している。さらに上記基幹専門科目に加え、食品の開発、流通、マネジメントについて学ぶ専門科目として『食品開発系』の専門科目を配置している。

Learning Management System: manaba や Teams を積極的に活用し、講義、演習、実験・実習全ての科目において、積極的にアクティブ・ラーニングが用いられ、いずれの科目においても論理的思考力、コミュニケーションスキルやプレゼンテーション力が身につく。

『基礎科学系』および導入的内容の専門科目群

専門科目の理解に必要な「化学」、「生物」に関する発展的内容を学ぶ講義を置く。

『食品科学系』

基幹となる専門科目群の一つ。様々な食品の成分とそれらの機能性・食品の発酵・食品衛生を学ぶ講義と実験・実習科目を置く。

『調理加工系』

基幹となる専門科目群の一つ。高度な調理技術・調理加工品の「物性」や「おいしさ」に対する専門的な解析能力・評価方法を学ぶ講義と実験・実習科目を置く。

『栄養機能系』

基幹となる専門科目群の一つ。健康な食生活を通じた生涯の健康の保持・増進を学ぶ講義と実験・実習科目を置く。

『食品開発系』

食品の開発、流通、マネジメントに関する一般的な知識について学ぶ講義と演習科目を置く。食品会社で実際に商品開発・基礎研究に携わる講師を招いて、実践的な学びを深める科目も展開している。

『卒業論文』

4年間の学修の集大成として、未解決の「食」に関する問に対してどのように向き合うかを学ぶ卒業研究を必修としている。

卒業研究は3年前期に各研究室に配属され、全員が卒業論文として提出し、発表会で成果を発表する。

専門科目に加え、教職課程の履修により、家庭科の中学校・高等学校教諭一種免許状が取得できる。また、フードスペシャリスト関連科目の履修により、フードスペシャリスト、専門フードスペシャリストの受験資格を取得することができる。食科学科の必修科目を履修することにより、食品衛生管理者、食品衛生監視員の任用資格を取得することもできる。

【学修成果達成のための科目】

- DP1 基礎科学系、食品科学系、調理加工系、栄養機能系、食品開発系
- DP2 食品科学系、調理加工系、栄養機能系、食品開発系、卒業論文
- DP3 基礎科学系、食品科学系、調理加工系、栄養機能系、食品開発系、異分野連携実践演習
- DP4 食品科学系、調理加工系、栄養機能系、食品開発系
- DP5 食品科学系、調理加工系、栄養機能系、食品開発系、卒業論文
- DP6 食品科学系、調理加工系、栄養機能系、食品開発系