

# (平成 25 年度入学生対象)

平成 25 年 4 月 1 日現在

## 食品科学主専攻プログラム詳述書

開設学部 (学科) 名 [生物生産学部 (生物生産学科)]

プログラムの名称 (和文)	食品科学主専攻プログラム
(英文)	Food Science Program

### 1. プログラムの紹介と概要

生物生産学部の 5 つの主専攻プログラム (生物圏環境学, 水産生物科学, 動物生産科学, 食品科学および分子細胞機能学) では, 生物生産に係わる自然科学から社会科学に及ぶ幅広い知識と知恵を身につけさせることを目標とする。具体的には, ①生物資源と食料生産, バイオテクノロジー, 生物環境の保全に関する基礎的知識の修得, ②フィールド科学分野の体験学習, ③生命倫理や技術者倫理の理解, ④英語等の語学能力や情報処理能力の修得を目指した教育を行う。

食品科学主専攻プログラムは, 6 つの教育科目 (食品物理学, 食品工学, 食品衛生学, 分子栄養学, 海洋生物資源化学, 動物資源化学) に所属する教員により実施され, 食品と食品素材の機能性, 安全性の評価, 新食品加工技術の開発, 海洋および陸上生物由来の有用機能性物質の探索と作用機序の解明, 生体や環境への影響ならびに, 生物資源の有用素材としての利用と開発等に関する幅広い教育・研究が行われている。本プログラムを履修することにより最先端の知見に触れながら, 食品科学の基礎から応用までを幅広く学習することができる。

このような観点から, 本プログラムでは, 安全で高品質・高機能な食品の開発・製造および生物資源の機能解析と有効利用に関する基礎知識と技術を総合的に教育し, 広い視野から健康で豊かな食生活の創成に貢献できる人材を養成する。

卒業後は, 大学院や農林水産関係の官公庁, 食品・化学・医薬等に関係する業界で, 国際的視野を持った研究者・専門技術者となることを期待する。

### 2. プログラムの開始時期とプログラム選択のための既修得要件 (履修科目名および単位数等)

生物生産学部では, 生物生産学科として一括して入学試験を行う。入学後, 1 年次前・後期および 2 年次前期において, 全学向けに開講されている教養教育科目 (教養ゼミ・平和科目・パッケージ別科目・総合科目・外国語科目・情報科目・領域科目・健康スポーツ科目) を中心に履修する。食品科学主専攻プログラムの開始 (選択) 時期は, 2 年次後期である。

入学後の 1 年間, 基盤科目を履修し, 専門分野を学ぶために必要な基礎的知識を学習する。その後, 2 年次の前期では, 生物生産学部共通に関わる専門基礎科目を中心に履修する。特に, 生物生産学部共通の実験科目として, 基礎化学実験, 基礎物理学実験, 基礎生物学実験 I・II (コンピューター演習を含む) を履修し, 生物生産学部共通で必要とされる幅広い分野における基礎的な実験トレーニングを行う。この 2 年次前期までに, 幅広い教養と, 英語等の語学能力や情報処理能力, 生物生産学部として共通の基礎的知識, 生命倫理や技術者倫理を修得するとともに, 各学生が, 各主専攻プログラムの教育目標, 特徴等を十分理解し, 最適なプログラムを選択する。

生物生産学部には, 生物圏環境学, 水産生物科学, 動物生産科学, 食品科学および分子細胞機能学の 5 つのコースがあり, それぞれが生物圏環境学, 水産生物科学, 動物生産科学, 食品科学および分子細胞機能学という 5 つの同名の主専攻プログラムを提供している。2 年次後期に, 本人の希望と成績によ

り、以下の「コース分属方法」によって、5つのコースに分属する。各コースに分属された学生は、同名のプログラムを主専攻プログラムとして履修する。

(コースへの分属方法)

その年度に分属対象者を各コースの教育科目数に比例配分して各コースに分属させることを原則とする。ただし、小数点以下は繰り上げる。

参考：生物圏環境学（6教育科目）、水産生物科学（7教育科目）、動物生産科学（6教育科目）、食品科学（6教育科目）、分子細胞機能学（5教育科目）

なお、各コースに分属されるためには、規定の「コース分属要件」を満たさなければならない。

### 3. プログラムの到達目標と成果

#### (1) プログラムの到達目標

1. 食品および食品素材の機能性・安全性の分析・評価法に関する専門的知識を身につける。
2. 生物資源由来の有用機能物質を探索し、その機能発現メカニズムを解明する方法を身につける。
3. 食品の加工技術や有用素材の応用・開発等に関する専門的知識を身につける。
4. 食品および食品素材を扱う基本的な手技・手法とともに、科学的見地に立って食品に関する諸現象を理解できる能力を身につける。
5. 生物資源から食品を製造する技術を習得するとともに、安全かつ機能性の高い食品へと変換するための実践的方策について考察することができる。
6. 食糧生産から食品加工に至るまでの流れを、一貫したシステムとして理解し、生物資源を安全で品質の高い食品として有効利用するための方策を考えることができる。自分の考えをまとめ、文章や口頭で論理的に発表し、応答することができる。

#### (2) プログラムによる学習の成果（具体的に身につく知識・技能・態度）

1年次前・後期および2年次前期において履修する教養教育科目の学習成果は次の通りである。

##### ○知識・理解

1. 論拠を明らかにした議論や効果的なプレゼンテーションを行うための知識
2. 平和に関する多角的な知識、および、平和を妨げる種々の要因とそこでの複雑な様相に対する理解
3. 人類や社会が抱える歴史的・現代的課題について多角的な視点から説明するための知識
4. 基礎学問の論理的骨格や体系及び学問形成に必要な知識・技術を理解・習得し説明するための知識
5. 生物生産学を理解するために必須となる化学・生物学・生化学・微生物学・物理学・数学などの基盤的知識

##### ○知的能力・技能

1. 特定の学際的・総合的なトピックス又は研究の最前線や社会問題のトピックスについて、複数の視点から説明できる能力、および、各学問領域の形成過程・発展過程を説明でき、それが文化・社会とどのように関わっているのかについて説明できる能力
2. 体力・健康づくりのための科学的理論、スポーツを楽しむ技能

##### ○実践的能力・技能

1. 専門分野を学ぶために必要な基礎的実験能力・技能
2. 英語を活用して口頭や文章で日常的なコミュニケーションを図ることができる能力、および、英文の専門的学術論文読解の基礎となる科学英語の能力
3. 情報を活用するためのモラルと社会的課題について理解し説明できる能力、および、情報に関する基礎的知識・技術・態度をもとに、情報の処理や受発信を適切に行うことのできる能力

○総合的能力・技能

1. 論拠を明らかにした議論や効果的なプレゼンテーションを行うことができる能力

2 年次後期、食品科学コースに分属された後に履修する専門教育科目の学習成果は次の通りである。

○知識・理解

1. 食品科学を理解するために必須となる化学・生物学・生化学・微生物学・物理学・数学等の基盤的知識
2. 食品および食品素材の機能発現メカニズムの解明法と応用化に関する専門的知識
3. 食品および食品素材の安全性の分析・評価法に関する専門的知識および科学技術倫理
4. 生物資源由来の有用機能物質に関する専門的知識
5. 食品の加工技術や有用素材の開発に関する専門的知識

○知的能力・技能

1. 食品および食品素材を扱う基本的な手技・手法
2. 科学的見地に立って食品に関する諸現象を理解できる能力
3. 研究成果をレポートにまとめることができる能力

○実践的能力・技能

1. 海洋資源・畜産資源から食品を製造する技術、および、安全かつ機能性の高い食品へと変換するための実践的方策について考察することのできる能力
2. 食品製造現場の見学等を通して、食品科学に対する自らの課題意識を、社会的視野に立って考察・構築することのできる能力
3. 英語を活用して口頭や文章で日常的なコミュニケーションを図ることができる能力、および、英文の専門的学術論文読解の基礎となる科学英語の能力

○総合的能力・技能

食品および食品素材に関する科学的課題を総合的に考える分野において、周辺領域の情報を収集して自分の考えをまとめ、それに基づく実証を行い、結論を文章や口頭で論理的に発表し意見交換できる総合的能力

4. 教育内容・構造と実施体制

(1) 学位の概要 (学位の種類, 必要な単位数)

本プログラムが提供する学位は、学士(農学)である。

卒業要件単位数は、128単位である。

教養教育科目 48単位

共通科目	24単位	
教養コア科目	12単位	
基盤科目	12単位	
専門教育科目	80単位	
専門基礎科目	24単位	(必修科目20単位, 選択必修科目4単位)
専門科目	56単位	(必修科目24単位, 選択必修科目10単位, 選択科目22単位)

## (2) 得られる資格等

○ 教育職員免許状の資格（取得に関する詳細は、「学生便覧」を参照。）

1. 高等学校教諭（理科）一種免許

○ 学芸員の資格（学芸員資格取得特定プログラムを修得する。）

○ 食品衛生管理者および食品衛生監視員の資格（取得に関する詳細は、「学生便覧」を参照。）

## (3) プログラムの構造

1年次前・後期および2年次前期において、全学向けに開講されている教養教育科目（教養ゼミ・平和科目・パッケージ別科目・総合科目・外国語科目・情報科目・領域科目・健康スポーツ科目）を中心に履修する。

生物生産学部で開講する科目については、1年次には、主に基盤科目、教養教育科目等を通じて、教養、基礎学力の醸成を行う。2年次前期には、学部共通の専門基礎科目を通じて、学部共通に必要な基礎知識を得るとともに、フィールド科学分野の体験学習を行い、プログラムへの導入を図る。2年次後期から本プログラムに入った後、2年次後期では食品科学の基礎から応用への展開を図る。また、3年後期からは、各研究室に配属され、卒業論文を通じて、総合的能力を養うとともに、コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力等も養う。（別紙2を参照）

## (4) 卒業論文（卒業研究）

○ 目的

教員が行っている研究を目の当たりにしながら、選択した研究分野における実験を行う。3年次前期までに修得した食品科学的な基礎知識・技術を総合的に理解し、整理するとともに、生物資源の生産・機能解析および有効利用の分野において国際的・学際的な視野に立った取り組みのできる、創造性、国際性、応用展開能力を身につけた食品科学技術者・研究者となるために、研究課題を通して新しい事象を発見し、科学的根拠に基づいて問題点を解決する能力を修得する。

○ 概要

学生は6つの研究室のいずれかに配属され、それぞれ、指導教員とともに設定したテーマのもと、卒業論文研究を行う。研究に必要な基礎的な概念、モラル等を学ぶとともに、指導教員のもと、研究を立案計画後、研究実験手法を学び、研究を実施する。また、得られた研究結果を考察し、次の研究目標を立てる。一連の研究を体験することにより、最先端の研究活動の概要に接する。各研究室で研究の中間報告会を行うとともに、定められた期日までに卒業論文としてまとめる。また、プログラム全体で卒業論文発表会を実施する。

卒業研究を遂行する過程で、以上のことを修得する。

○ 配属方法・時期

1. 配属時期は、3年次後期とする。

2. 配属は、食品科学コースが定めた規程の配属方法に従い、学年の担当チューターの指導のもと行う。

研究室毎に卒業研究の内容は多彩なので、ガイダンスを行い、学生が配属を受けたい研究室を選択できるように指導する。まず、2年次に担当チューターが、各教員の専門をガイダンスすることで周知させる。また、学生に卒業論文発表会や修士論文発表会に参加するよう指導し、各教員の研究内容を理解させる。3年次前期には各教員自身が研究内容、研究室の状況を学生に説明する会（研究室配属ガイダンス）を開催する。また、学生は各研究室を訪問し、卒業論文の内容や研究室の状況を把握する。

各研究室や各教員への配属人数の上限および下限は担当チューターが各教員と相談し、食品科学コース会議で定める。配属は、学生同士で希望調査を行い、学生同士で相談することで決定し、コース会議で了承する。担当チューターが配属人数の調整を行うこともある。

## 5. 授業科目および授業内容

※履修表（別紙3）および「Myもみじ」又は広島大学公式ウェブサイト「入学案内」で説明されているシラバスを参照。

## 6. 教育・学習

### (1) 教育方法・学習方法

※別紙1を参照。

### (2) 学習支援体制

#### 1. ティーチングアシスタント（TA）制度

TAを本プログラムの実験、実習、演習等の教育補助業務に当たらせることにより、よりきめ細かい指導を行う。

#### 2. チューター制度

2年次前期終了時まで、約20名に一人のチューターが配置され、教養教育のチューターと連携し、学習や生活面での相談、指導に当たる。また、1年次前期の必修科目である教養ゼミの担当教員も、チューターと同様に学生の様々な相談に応じている。2年次後期に各コースに分属されたあとは、コース毎に一人のチューターがつく。なお、3年次後期から4年次までは配属された研究室の卒論指導教員がより密な学習・生活指導を行う。長期不登校の兆候が認められる場合には、チューターは該当学生の家庭および保健管理センターと連携をとって、就学および生活指導の対処を行う。

#### 3. オフィスアワー制度

教員が週のある曜日・時間を決めて研究室に在室し、学生はその曜日・時間には自由に教員研究室を訪れて、授業内容あるいは修学上の問題について質問・相談等ができる。

#### 4. 事務組織等

##### 1) 学生支援室

学生生活を送る上で、必要な手続きの窓口となり、種々の相談に応じる。

##### 2) 広島大学学生情報システム「Myもみじ」

個々の学生が、自身の広大IDと広大パスワードを用いることによりホームページ上で広島大学学生情報システム「Myもみじ」にアクセスし、該当学生専用の「履修登録・参照」、「掲示等」、「シラバス参照」、「成績参照」、「求人情報参照」、「進路希望入力」等、学生生活を送る上で必要

なサービスを受けることができる。

## 5. 履修ガイダンス

入学時には新入生オリエンテーションとして「教養教育ガイダンス」「専門教育ガイダンス」「新入生オリエンテーション Day キャンプ」等があり、学生生活や履修方法等についてわかりやすく説明がされる。2年次前期終了時には「プログラムガイダンス」により主専攻プログラムのさらに詳細な内容が説明される。さらに3年次前期には「研究室配属ガイダンス」により、卒業論文のための研究室配属について説明がされる。

## 6. 施設（全学施設含）

### 1) 全学施設：図書館、情報メディア教育研究センター、キャリアセンター

学生証を用いた入室管理システムにより、学内外の図書や資料の利用や、上記の「Myもみじ」のサービスを受けることができる。また、キャリアセンターにより就職相談を受けることができる。

### 2) 学部施設：

#### ○学部情報教育室

本施設は午前8時～午後8時まで利用可能である。学生証を用いた入室管理システムを備えた施設内には、図書館などの教育用情報端末室と共通仕様の端末が39台設置してある。この端末を利用することにより、上記の「Myもみじ」のサービスを上記の時間内で常時受けることができ、また、インターネットによりダウンロードできる情報を学習支援教材として表示、印刷できる。

#### ○食品製造実験実習棟

2階建ての施設内では、水産食品（1階）および畜産食品（2階）を製造するためのレトルト殺菌装置や乳ホモジナイザー等がある。水産食品製造学実験実習、畜産食品製造学実験実習をはじめとして、各種の講義・実験実習の際に利用することができる。

○その他、附属練習船豊潮丸、瀬戸内圏フィールド科学教育研究センター、恒温実験水槽棟、家畜環境制御実験棟、精密実験圃場、ラジオアイソトープ実験棟、工作機械実習棟等があり、必要に応じて本プログラムの教育に活用できる（詳細は広島大学生物生産学部・学生便覧を参照のこと）。

## 7. 留学制度

授業料等相互不徴収、単位の互換をメインとした大学間学生交流協定に基づき、概ね1年又は1学期間学生を派遣する短期交換留学制度がある。また、これ以外にも、授業料等不徴収ではないが、学部間協定により留学可能な大学がある。本学部では、ペラデニヤ大学農学部（スリランカ民主社会主義共和国）、クイーンズランド大学資源農獣医学部（オーストラリア連邦）、四川農業大学（中華人民共和国）、ノン・ラム大学（ベトナム社会主義共和国）、釜慶大学校水産科学大学（大韓民国）、ガジャ・マダ大学農学部（インドネシア共和国）、バングラデシュ農業大学（バングラデシュ人民共和国）、東海大学（中華民国）、アイルランガ大学水産海洋学部（インドネシア）及びビサヤ州立大学農学部（フィリピン）と部局間国際交流協定を締結しており、教職員交流、学生交流、共同研究等を実施している。

## 8. インターンシップ制度

全学制度：学生は広島大学インターンシッププログラムおよびその他のインターンシップを受講することができる。

学部制度：農漁業体験インターンシップ、および学部の特色と関連した企業等におけるインターンシップ等、学部独自でインターンシップ先として協力依頼していることにより、学生は本学部の特色にそったインターンシップを受講することができる。また、学生自身によって選択されたインターンシップ先であっても、その教育効果が学部教務委員会で認められることにより、単位として認め

られる。

#### 9. 就職支援

就職担当教員が窓口となり、各研究室に就職情報を提供する。

#### 10. ハラスメント

ハラスメントに関する相談は、ハラスメント相談室の相談員が、随時相談に応じる。

#### 11. 健康、カウンセリング

学生自身が保健管理センターに出向き、センターのスタッフによる相談やカウンセリングを受けることができる。また、チューターは、担当学生の中でカウンセリングを必要とする可能性のある学生について、保健管理センターと密接な連携をとって対処する。

### 7. 評価（試験・成績評価）

（1）本プログラムの成績・到達度評価（授業ごとの成績評価とプログラム目標への到達度評価）はコース教員が行う。なお、教養教育科目および専門基礎科目については、到達度評価を行わない。

#### ① 到達度チェックの仕組み

1. 授業科目の成績は秀・優・良・可・不可で判定する。判定結果は、半期毎の成績表で通知する。
2. 授業科目の成績は、各学年終了時、およびコース分属のための2年次前期終了時に、所定の計算法により取得全単位についてGPAを算出する。
3. 1年次終了時にGPA95点以上の者は、早期卒業希望登録が出来る。2年次までのGPAの平均点が95点以上の者は卒業研究に着手することができる。ただし、早期卒業者の卒業研究着手に関する履修基準は、標準的な学生とは実質的に異なるものとなるので、別途定める。
4. 「知識・理解」の到達度は、各評価項目に対応する授業科目の到達度を総合して測定し評価する。
5. 「知的能力・技能」「実践的能力・技能」に関する到達度は、主に実験、外書購読、演習等の指定した授業科目について、評価項目ごとに到達度を測定し評価する。
6. 「総合的能力・技能」に関する到達度は、卒業論文について、評価項目の到達度を測定し評価する。

#### ② 成績が示す意味

※別紙4を参照。

（2）各授業科目の到達度評価は、

B：該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。

M：該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。

T：該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。

### 8. プログラムの責任体制と評価

（1）PDCA責任体制（計画(plan)・実施(do)・評価(check)・改善(action)）

1. 計画(plan)・実施(do)は、学部教務委員会および講義担当者が行う。
2. コースは、責任を持って主専攻プログラムを計画・実施する。その責任者としてコース主任を置く。
3. 学部教務委員会は、学部で実施される主専攻プログラムを統括する。

4. 学部教務委員会は、各コースから選出された5名の委員と学部から選出された委員長等からなる。
5. 評価検討(check)は、学部教育改革推進委員会が行う。
6. 学部教育改革推進委員会は、各コースから選出された5名の委員と学部から選出された委員長、学部教務委員長、教育担当副学部長からなる。
7. 学部教育改革推進委員会は、各コースが実施した主専攻プログラムの評価検討を行い、その結果を学部教務委員会、コースに報告し、助言・勧告を行う。
8. 対処(action)は、主専攻プログラムの実施責任母体であるコース委員会が行う。
9. コース委員会、学部教務委員会は、学部教育改革推進委員会が行った評価検討後の報告および助言・勧告を尊重し、改善のための計画案を作り、実施する。

コース委員会、学部教務委員会、学部教育改革推進委員会は、各役割を責任もって実行し、お互いに連携をとりながら、学部教育の計画(plan)・実施(do)・評価検討(check)・対処(action)を行い、学部教育の改善に勤める。

## (2) プログラムの評価

### (a) プログラム評価の観点

本プログラムでは、「教育的効果」と「社会的効果」を評価の観点とする。

「教育的効果」では、プログラムの実施に伴う学生の学習効果を判定する。

「社会的効果」では、プログラムの学習結果の社会的有効性を判定する。

### (b) 評価の実施方法

本プログラムでは、上記の評価の観点に従い、4年次後期にプログラムの成果を評価する。

「教育的効果」に関しては、本プログラムを学習した学生の成績および到達度について、実施した教員グループによる総合的な評価を行う。また、学生全体のプログラム達成水準を評価し、点検する。

「社会的効果」に関しては、本プログラムの内容と密接に関連する企業への就職率、公務員試験合格率等を調べ、評価を行う。一定期間毎に、学生の主に就職する企業の人事担当者に本プログラムの評価を依頼する。さらに、卒業生にも、当人の自己評価および本プログラムの評価を依頼する。企業および卒業生に依頼する本プログラムの評価の内容は、本プログラムの各授業科目およびその内容が社会的活動を行う上で有益であったか、授業内容が科学技術の変化や社会の変化に対応しているか、今後必要となる授業科目はないか等について、評価や意見を求める。

### (c) 学生へのフィードバックの考え方とその方法

学部教育改革推進委員会は、一定期間毎に、学生へのアンケートやヒアリングを行い、プログラムを点検・評価するとともに、プログラム内容の見直し、改善のための助言・勧告を行う。



## プログラムの教育・学習方法

## ○ 知識・理解

<p><b>身につく知識・技能・態度等</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品科学を理解するために必須となる化学・生物学・生化学・微生物学・物理学・数学などの基盤的知識を身につける。</li> <li>2. 食品および食品素材の機能発現メカニズムの解明法と応用化に関する専門的知識を身につける。</li> <li>3. 食品および食品素材の安全性の分析・評価法に関する専門的知識および科学技術倫理を身につける。</li> <li>4. 生物資源由来の有用機能物質に関する専門的知識を身につける。</li> <li>5. 食品の加工技術や有用素材の開発に関する専門的知識を身につける。</li> </ol>	<p><b>教育・学習の方法</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品科学の基礎となる知識と理解は、プログラムの基礎的科目を通して修得させる。</li> <li>2. 食品科学に関する専門的知識と理解は、講義・演習等により修得させる。</li> </ol> <p><b>評価</b></p> <p>知識と理解は、試験、課題に対するレポートを通して評価する。</p>
---	--

## ○ 知的能力・技能

<p><b>身につく知識・技能・態度等</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品および食品素材を扱う基本的な手技・手法を身につける。</li> <li>2. 科学的見地に立って食品に関する諸現象を理解できる能力を身につける。</li> <li>3. 研究成果をレポートにまとめる能力を身につける。</li> </ol>	<p><b>教育・学習の方法</b></p> <p>専門科目の学生実験によって修得する。</p> <p><b>評価</b></p> <p>知的能力・技能は、専門科目の学生実験のレポート等で評価する。</p>
---	---

○ 実践的能力・技能

**身につく知識・技能・態度等**

1. 海洋資源・畜産資源から食品を製造する技術を習得するとともに、安全かつ機能性の高い食品へと変換するための実践的方策について考察することができる。
2. 食品製造現場の見学などを通して、食品科学に対する自らの課題意識を、社会的視野に立って考察・構築することができる。
3. 英文の専門的学術論文読解の基礎となる科学英語を読むことができる。

**教育・学習の方法**

実践的能力・技能1. は、講義に沿った実習により修得させる。

実践的能力・技能2. は、工場見学の機会を与え、事前調査、ならびに工場見学の内容をレポートにまとめて報告させる。

実践的能力・技能3. は、専門基礎科目の外書講読によって修得させる。

**評価**

実践的能力・技能1. および2. は、最終的に提出されたレポート等により評価する。

実践的能力・技能3. は、試験、レポート、プレゼンテーション等を通して評価する。

○ 総合的能力・技能

**身につく知識・技能・態度等**

食品および食品素材に関する科学的課題を総合的に考える分野において、

1. 周辺領域の情報を収集して自分の考えをまとめ、
2. それに基づく実証を行い、
3. 結論を文章や口頭で論理的に発表し、意見交換できる。

**教育・学習の方法**

総合的能力・技能は、卒業研究によって修得する。

**評価**

総合的能力・技能は、卒業論文作成、卒業論文発表会での発表、日頃の修学態度、卒業研究によって評価する。

主専攻プログラム		モデル体系図	注：表記のセメスター、あるいはそれ以降で履修することが可能であることを示す								生物生産学部 食品科学主専攻プログラム		
(専門教育における)学習の成果	教養教育到達目標	1年		2年		3年		4年		前期	後期		
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期				
知識・理解	知的活動に関する知識・理解	教養ゼミ(◎)											
	平和に関する多角的な知識・理解	平和科目(○)											
	人類や社会が抱える歴史的・現代的な課題に対する知識・理解	パッケージ科目(○)											
	専門分野を学ぶために必要な基礎的知識・理解	専門分野を学ぶために必要な基礎的知識・理解	微分積分通論(◎)	有機化学(◎)	生物環境学(◎)						公衆衛生学(○)		
			種生物学(◎)	細胞科学(◎)	遺伝学(○)								
			一般化学・初修化学(◎)	食料資源論(◎)	動物生産サイエンス入門(○)								
			生物生産学入門(◎)	生物生産学のための物理学入門(◎)	植物バイオサイエンス入門(○)								
	食品科学を理解するために必須となる化学・生物学・生化学・微生物学・物理学・数学などの基礎的知識	食品科学を理解するために必須となる化学・生物学・生化学・微生物学・物理学・数学などの基礎的知識	微生物学入門(○)	科学技術倫理学(◎)	生物統計学(○)								
				フィールド科学演習(○)	生物物理化学(○)								
				生化学入門(◎)	分子生物学入門(◎)								
				動物生態学(○)									
				動物生理学(○)									
					食品生化学(◎)	食品微生物学(○)							
					食品物理学(◎)	食品物性工学(○)							
					水産食品化学(○)	食品栄養学(◎)							
						食品機能学(○)							
						食品健康科学(○)							
食品及び食品素材の機能発現メカニズムの解明法と応用化に関する専門的知識	食品及び食品素材の機能発現メカニズムの解明法と応用化に関する専門的知識												
食品及び食品素材の安全性の分析・評価法に関する専門的知識および食品安全管理	食品及び食品素材の安全性の分析・評価法に関する専門的知識および食品安全管理												
生物資源由来の有用機能物質に関する専門的知識	生物資源由来の有用機能物質に関する専門的知識												
食品の加工技術や有用素材の開発に関する専門的知識	食品の加工技術や有用素材の開発に関する専門的知識												
知的能力・技能	知識の根拠やその深化を洞察する知的能力・理解	領域科目(○)											
	体力・健康づくりのための科学的理論、スポーツを楽しむ技能	健康スポーツ科目(○)											
	広い視野から全体像を把握するための総合的な知的能力・技能				総合科目(○)								
	食品および食品素材を扱う基本的な手法・技法												
	科学的視点に立って食品に関する観察を理解できる能力					食品工学実験(◎)	海洋生物資源化学実験(◎)						
	研究成果をレポートにまとめることができる能力					食品衛生学実験(◎)	食品化学実験(◎)						
						食品物理学実験(◎)	栄養生化学実験(◎)						
	外国語で情報を受理し、発信できるコミュニケーション能力と技能	外国語科目(◎)	外国語科目(◎)	外国語科目(◎)	外国語科目(○)								
	ネットワーク上のモラルや情報化社会における問題を理解し、適切な意思決定を行うための実践的な能力・技能	情報科目(◎)											
	実践的能力・技能	専門分野を学ぶために必要な基礎的実践能力・技能	物理学実験(○)			基礎生物学実験Ⅰ、Ⅱ(◎)							
		化学実験(○)			基礎化学実験(◎)								
		生物学実験(○)			基礎物理学実験(◎)								
読書・演習・実習等から食品を認識する技能。および、実習・演習等の振り返りや、実験するための実験的方針について理解することができる能力													
食品製造現場の安全管理を通して、食品科学に対する自らの課題意識、社会情勢に立てて理解・構築することができる能力													
総合的能力・技能	食品および食品素材に関する科学的課題を総合的に考える分野において、周辺領域の情報を収集して自分の考えをまとめ、それに基づいて論文や文章や口頭で論理的に発表し、授業で発表できる総合的的能力												
												卒業論文(◎)	

(例) 教養科目 専門基礎 専門科目 卒業論文 (◎) 必修科目 (○) 選択必修科目 (△) 選択科目

○ 食品科学主専攻プログラム履修表（専門科目）

区分	科目区分	要修得 単位数	授業科目	単位数	履修年次											
					1年次		2年次		3年次		4年次					
					前	後	前	後	前	後	前	後				
専門 教育 科目	専門科目	56	食品生化学	2				○								
			食品化学実験	1					○							
			食品物理学	2				○								
			食品物理学実験	1				○								
			食品工学	2						○						
			食品工学実験	1					○							
			食品衛生学	2					○							
			食品衛生学実験	1					○							
			海洋生物資源化学	2					○							
			海洋生物資源化学実験	1						○						
			食品栄養学	2					○							
			栄養生化学実験	1							○					
			卒業論文	6										○		
			必修科目 計 24単位													
						食品品質評価学	2				○					
						水産食品化学	2				○					
						食品物性工学	2				○					
						食品開発学	2				○					
						食品機能学	2					○				
						食品物理化学	2					○				
						食品微生物学	2					○				
						食品健康科学	2					○				
						農産食品学	2					○				
						水産食品製造学実験実習	1					○				
						畜産食品製造学実験実習	1					○				
			選択必修科目 計20単位のうち10単位選択必修 (10単位を超える履修単位は選択科目とする。)													
						食料循環経済学	2						○			
			生物化学工学	2					○							
			微生物機能学	2					○							
			食品工場見学	1					○							
			酵素・蛋白質化学	2						○						
			免疫生物学	2						○						
選択科目 22単位以上修得																
<ul style="list-style-type: none"> <li>・表中のプログラム選択科目からの履修を要する。</li> <li>・表中以外の生物生産学科の他プログラムの専門科目も選択科目に含めることができる。</li> <li>・他学部の専門科目は12単位まで含めることができる。</li> <li>・教養教育科目及び教職に関する科目は含めることはできない。</li> </ul>																
合計		128														

[卒業要件単位数] 128単位 (教養教育科目48単位+専門基礎科目24単位+専門科目56単位)

到達目標評価項目と評価基準の表

## ○ 知識・理解

	非常に優れている (Best)	優れている (Modal)	基準に達している (Threshold)	備考欄 ※( )内は履修 semester
食品科学を理解するために必須となる化学・生物学・生化学・微生物学・物理学・数学などの基盤的知識	基本的な知識があり、かつ深く理解している。該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。	基本的な知識があり、十分に理解している。該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。	基本的な知識があり、ほぼ理解している。該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。	食品生化学(4)、食品物理学(4)、食品物性工学(4)、食品微生物学(5)、水産食品化学(4)、食品栄養学(4)
食品及び食品素材の機能発現メカニズムの解明法と応用化に関する専門的知識	基本的な知識があり、かつ深く理解している。該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。	基本的な知識があり、十分に理解している。該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。	基本的な知識があり、ほぼ理解している。該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。	食品機能学(5)、食品健康科学(5)
食品及び食品素材の安全性の分析・評価法に関する専門的知識および科学技術倫理	基本的な知識があり、かつ深く理解している。該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。	基本的な知識があり、十分に理解している。該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。	基本的な知識があり、ほぼ理解している。該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。	食品衛生学(4)、食品品質評価学(4)
生物資源由来の有用機能物質に関する専門的知識	基本的な知識があり、かつ深く理解している。該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。	基本的な知識があり、十分に理解している。該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。	基本的な知識があり、ほぼ理解している。該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。	海洋生物資源化学(4)、農産食品学(5)
食品の加工技術や有用素材の開発に関する専門的知識	基本的な知識があり、かつ深く理解している。該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。	基本的な知識があり、十分に理解している。該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。	基本的な知識があり、ほぼ理解している。該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。	食品工学(5)、食品開発学(4)、食品物理化学(5)

○ 知的能力・技能

	非常に優れている (Best)	優れている (Modal)	基準に達している (Threshold)	備考欄 ※( )内は履修 セメスター
食品及び食品素材を扱う基本的な手技・手法とともに、科学的見地に立って食品に関する諸現象を理解できる能力を身につける。また、研究成果をレポートにまとめることができる。	基本的な手技・手法および理解力を十分かつ深く身につけている。該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。	基本的な手技・手法および理解力を十分身につけている。該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。	基本的な手技・手法および理解力をほぼ身につけている。該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。	食品化学実験(5)、食品物理学実験(4)、食品工学実験(4)、食品衛生学実験(4)、海洋生物資源化学実験(5)、栄養生化学実験(5)

○ 実践的能力・技能

	非常に優れている (Best)	優れている (Modal)	基準に達している (Threshold)	備考欄 ※( )内は履修 セメスター
海洋資源・畜産資源から食品を製造する技術を習得するとともに、安全かつ機能性の高い食品へと変換するための実践的方策について考察することができる。	該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。	該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。	該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。	水産食品製造学実験実習(5)、畜産食品製造学実験実習(5)

食品製造現場の見学などを通して、食品科学に対する自らの課題意識を、社会的視野に立って考察・構築することができる。	食品工場の見学実習を活用し、自ら進んで社会と関わりをもち、その体験を大学での講義・実験と積極的に比較することにより、食品科学に対する自らの課題意識を考察・構築することができる。	食品工場の見学実習を活用し、社会と関わりをもち、その体験をもとに、食品科学に対する自らの課題意識を考察・構築することができる。	食品工場の見学実習を活用し、社会と関わりをもち、食品科学に対する自らの課題意識をもつことができる。	食品工場見学(5)
英文の専門的学術論文読解の基礎となる科学英語を読むことができる。	英語に関する読解力を有し、専門的な学術論文を読むことができる。	英語に関する基礎的な読解力を有し、専門的な学術論文をある程度読むことができる。	英語に関する基礎的な読解力を有し、専門的な学術論文を部分的ではあるが読むことができる。	外書講読(5)

○ 総合的能力・技能

	非常に優れている (Best)	優れている (Modal)	基準に達している (Threshold)	備考欄 ※( )内は履修 Semester
食品及び食品素材に関する科学的課題を総合的に考える分野において、周辺領域の情報を収集して自分の考えをまとめ、それに基づく実証を行い、結論を文章や口頭で論理的に発表し、意見交換できる。	該当する授業科目の成績の80%以上を基準とする。	該当する授業科目の成績の70%以上を基準とする。	該当する授業科目の成績の60%以上を基準とする。	卒業論文 (6-8)

## 担当教員リスト

担当教員名	担当授業科目等	備考
堀 貫治	担当授業科目：海洋生物資源化学，海洋生物資源化学実験，水産食品製造学実験実習 研究室の場所：A803 E-mail アドレス：kanhori@	
浅川 学	担当授業科目：水産食品化学，食品品質評価学，海洋生物資源化学実験，水産食品製造学実験実習 研究室の場所：A804 E-mail アドレス：asakawa@	
平山 真	担当授業科目：海洋生物資源化学実験，水産食品製造学実験実習 研究室の場所：A805 E-mail アドレス：hirayama@	
田辺 創一	担当授業科目：食品生化学，食品化学実験，畜産食品製造学実験実習，食品品質評価学 研究室の場所：A807 E-mail アドレス：stanabe@	
鈴木 卓弥	担当授業科目：食品機能学，食品化学実験，畜産食品製造学実験実習 研究室の場所：A808 E-mail アドレス：takuya@	
上野 聡	担当授業科目：食品物理学，食品物理学実験 研究室の場所：A118 E-mail アドレス：sueno@	
本同 宏成	担当授業科目：食品物理化学，食品物理学実験 研究室の場所：A116 E-mail アドレス：hondoh@	



担当教員名	担当授業科目等	備考
羽倉 義雄	担当授業科目：食品工学，食品工学実験，食品品質評価学 研究室の場所：A 1 2 3 E-mail アドレス：hagura@	
川井 清司	担当授業科目：食品物性工学，食品工学実験 研究室の場所：A 1 2 2 E-mail アドレス：kawai@	
中野 宏幸	担当授業科目：食品衛生学，食品衛生学実験，食品品質評価学 研究室の場所：A 5 1 4 E-mail アドレス：hnakano@	
島本 整	担当授業科目：食品微生物学，食品衛生学実験 研究室の場所：A 5 0 5 E-mail アドレス：tadashis@	
島本 敏	担当授業科目：食品衛生学実験 研究室の場所：A 5 1 1 E-mail アドレス：tsima@	
加藤 範久	担当授業科目：食品栄養学，栄養生化学実験 研究室の場所：A 6 0 6 E-mail アドレス：nkato@	
矢中 規之	担当授業科目：食品健康科学，栄養生化学実験 研究室の場所：A 6 0 9 E-mail アドレス：yanaka@	
稲熊 隆博	担当授業科目：食品開発学	非常勤講師
塩見慎次郎	担当授業科目：農産食品学	非常勤講師