

農学部

食品科学プログラム

取得できる学位 ★学士（農学）

■ プログラムの概要

本プログラムでは、食品成分の化学的基礎から、食品の原材料・加工・機能・分析・安全性・マーケティングまで、現代の食の課題解決につながる高度で幅広い専門知識と技術を学ぶ。

■ 人材育成目標

食品に関する先端的で幅広い専門知識と技術を持ち、食品関連企業や研究・教育機関で、研究、技術・商品開発、品質管理、教育等に携わる有能な人材の育成を目的としている。

■ プログラムの到達目標（期待される学修成果）

| 1 | 知識・理解

- a) 社会人として必要な自然科学及び社会科学的な教養と幅広い知識を身につける。
- b) 新潟やその周辺の地域特異的な諸問題に目を向けるとともに、代表的産業である農業・食料関連産業などについて理解する。
- c) 農学分野に共通する専門基礎知識を身につける。
- d) 食品科学分野に共通する専門基礎知識を身につける。

| 2 | 当該分野固有の能力

- a) 食品の原材料に関する専門知識を発展的課題へ応用できる。
- b) 食品の機能に関する専門知識を発展的課題へ応用できる。
- c) 食品の加工に関する専門知識を発展的課題へ応用できる。
- d) 食品の品質管理・流通に関する専門知識を発展的課題へ応用できる。
- e) 食品科学分野に関連する専門知識を発展的課題へ応用できる。
- f) 食品科学の基礎知識及び理論、実験技術に基づき食品科学分野の課題を実験科学的に探求し、実験結果をまとめ、考察できるとともに、問題を解決することができる。

| 3 | 汎用的能力

- a) 多様な学習を通して他者と豊かに交流ができ、他者との議論を通して多面的な視点から物事の理解を深めることができる。
- b) 自然科学や社会科学の基礎理論を広く学び、科学的な思考法を身につけることで様々な事象を論理的に考えることができる。
- c) 自身の学習成果を他者に分かるように説明でき、的確に質疑応答ができる。
- d) 種々のライブラリー、データベースから収集した情報や実験・調査で得られたデータを的確に整理・解析し、レポートなどにまとめることができる。
- e) 語学学習を通じて視野を海外に広げ国際的に活躍できる。

| 4 | 態度・姿勢

- a) 常に広い分野に関心を持ち、新しい知識や技術を積極的に学び続ける意欲を持つ。
- b) 様々な学習の場において自ら課題を見出し、その解決に向けて意欲を持って取り組むことができる。
- c) 実験、実習、課題学習などにおいて他者と切磋琢磨することにより、社会生活に必要な人間関係、協調性、規則などを大事にできる。

■ ■ プログラムの履修要件

現代の食品に求められる栄養価、美味しさ、健康等、多様な機能を理解できる化学や生物の基礎学力を持っていること。食品成分の化学的基礎から、食品の開発、製造、販売まで、食に関する幅広い分野に強い関心を持ち、粘り強く勉学を続ける意思のあること。

■ ■ カリキュラム立案と学修方法についての基本方針

現代の食の課題は、農林畜産物等の生産から機能性、安全性、マーケティングまで多岐に亘っている。このため、幅広い分野の学習を通じ、研究者及び技術者として必要な高度な専門知識や技術を修得させる。

1年次には、学部共通基礎科目、大学学習法、教養教育科目を通じて、基礎学力、転換教育、教養の醸成を行う。2年次2学期に本プログラムに所属した学生は、最初に専門基礎科目を履修し、学年進行に伴って多様な専門科目を履修するカリキュラムになっている。本プログラムでは、特に実社会で役立つ技術の修得を重視しており、分析化学実験、微生物学実験、生物化学実験、生物学実験、有機化学実験、食コミュニケーション演習、食品科学演習、調理実習、実地見学、インターンシップ、卒業論文等、基礎から応用まで多くの実験・実習・演習科目を履修することにより、社会から期待されるスキルを獲得する。