

栄養科学部 フード・マネジメント学科

教育目標

栄養科学部フード・マネジメント学科は、栄養科学の知識・技術およびグローバルな視点を持って考える態度を基盤とし、健康増進に寄与する食品の研究・開発・製造のための知見に加え、食科学を国内外へのビジネスへつなげる知見を併せもつことで、高付加価値な食産業を創出できる人材を養成します。

ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与に関する方針）

本学科では、4年以上在学し本学の課程を修め、かつ次のような資質・能力を備えた者に学士（栄養科学）の学位を授与します。

1. 「食に関する科学的知識」と「食をビジネスに結び付ける知識」を兼ね備えている。
2. 新製品の企画・製造・販売、6次産業化や海外進出を含む食ビジネスの新展開、食文化の継承・普及・発展といった様々な切り口から食の魅力創出およびその発信等を行うことができる。
3. 食の専門的知識に加え、幅広い教養を有している。
4. 食産業の抱える課題を自ら発見・解決することができる。
5. 高い志・熱意を持ち、多様な人々を牽引し、高付加価値な食産業の創出に貢献することができる。

カリキュラムポリシー（教育課程の編成方針）

本学科では、本学の卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）に掲げる知識・技能などの目標を達成するために、共通教育科目、専門教育科目及びその他必要とする科目を体系的に編成し、講義、演習、実験、実習を適切に組み合わせた授業を開講します。

1. 「食に関する科学的知識」を身につけるための「栄養学科目」「食品学科目」と、「食をビジネスに結び付ける知識」を身につけるための「食品ビジネス科目」の融合を図った教育課程の編成を基本とする。
2. 実地で学ぶ「フィールドワーク科目」、企業等の実務を学ぶ「発展科目」、ビジネスの現場に不可欠なコミュニケーション能力を身につける「コミュニケーション科目」を配置し、より実践的な教育を行うことで専門知識の深化を図るとともに、食ビジネスをグローバルに捉える視野を養う。
3. 文化・歴史・地理をはじめとした広範囲にわたる教養科目を配置する。
4. 教員と学生が相互に刺激を与えながら、学生が主体的に問題を発見し解を見出していくアクティブ・ラーニングを積極的に取り入れた学修方法を重視する。
5. 動機づけの第一歩として「フィールドワーク科目」「発展科目」を初年次から配置し、学生が自らのキャリアに対する志・熱意を持ち社会人基礎力を修得できるよう教育する。
6. 「卒業論文」作成を通して、主体的な課題把握ならびにその解決に向けての調査・研究の進め方を修得させ、科学的・論理的思考に裏付けられた課題解決力を教育する。
7. 学修成果の具体的な把握・評価方法については、シラバスに示された観点別評価方法に準じる。

アドミッションポリシー（入学者の受入方針）

フード・マネジメント学科（以下、「本学科」という）では、ディプロマポリシー及びカリキュラムポリシーに定める教育を受け、高い志を持って食産業に貢献できる専門家を育成するため、次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求めます。

1. 高等学校卒業レベルの教養、語学力ならびに基礎的な科学知識を有している人
2. 知的好奇心が旺盛で、食とビジネスに興味を持ち、将来食産業で活躍したい人
3. 他者の気持ちを理解し、寄り添える人間性豊かで倫理観のある人
4. 労を惜まず知識・技術の修得に積極的な人
5. 基本的なコミュニケーション能力を身につけており、常に向上心を持ちリーダーシップを発揮できる人