

食機能保全科学専攻

アドミッション・ポリシー

1. 受け入れる学生に求める関心・意欲

食機能保全科学が守備領域とする食品の安全性の確保と向上、食品の栄養・保健機能の解明および食品品質の最適制御などに関して興味を持ち、それらの実現のための課題を自ら発見し解決する能力の取得に意欲がある学生を求めます。

2. 受け入れる学生に求める学修成果

(1) 専門的学識

博士前期課程における専門分野の学習に必要な食機能保全科学に関する基礎的な専門知識と実験・実習等で培われた研究の遂行に必要な技術の修得

(2) 豊かな国際性と幅広い教養

異分野との協働や英語による情報発信などグローバルに活躍する人材に求められる食機能保全科学に関する幅広い教養と国際的・文化的素養

(3) 自ら考え判断し表現する能力

社会的背景を踏まえ、食機能保全科学に関する解決すべき課題について論理的に思考し、問題解決に向けた適切なアプローチができる基礎的な能力

(4) 現場で通用する実践力

食機能保全科学に関する自分の考えをわかりやすく他者に伝える表現力や、積極的に他者と交流するコミュニケーション能力と社会に対する責任感

3. 入学者選抜での評価方法

入学者選抜に際しては、「求める学生像」にふさわしい学生を選抜するため、一般選抜、社会人特別選抜、外国人留学生特別選抜および外国人留学生特別推薦選抜を実施し、学生を選考します。

・一般選抜（口述試験または学力試験）

口述試験では、口述試験結果、成績証明書、入学定員等を考慮して総合的に評価を行います。

学力試験では、学力試験成績、成績証明書、入学定員等を考慮して総合的に評価を行います。

・社会人特別選抜

学力試験成績、成績証明書、入学定員等を考慮して総合的に評価を行います。

・外国人留学生特別選抜

学力試験成績、成績証明書、入学定員等を考慮して総合的に評価を行います。

・外国人留学生特別推薦選抜

書類審査または口述試験により総合的に評価を行います。

カリキュラム・ポリシー

1. 教育課程編成の方針

食品の安全性の確保と向上、食品の栄養・保健機能の解明および食品品質の最適制御に関連する専門的知識を幅広く総合的・学際的に修得させるために、食品に関する高度に専門的な基礎科学と応用科学を修学するカリキュラムを編成・実施します。

2. 教育課程実施の方針

特別演習・実験研究・修士論文作成を通じた教育や実践的教育を介して、研究の推進能力、研究成果の論理的説明能力、学術研究における倫理性等を備え、自ら課題を発見し解決する能力を修得させます。

ディプロマ・ポリシー

1. 目指すべき人材像

原料から消費に至るまで、食品の安全性・健全性の確保・向上、加工法、品質の維持および流通に関する課題並びに食品の機能性向上に関する課題に関心を持ち、これらに対して学理と先端技術を修得し、人の健康増進および恒常性の維持並びに食資源の有効利用・ロス削減に貢献する人材の養成を目指します。

2. 学生が身につけるべき能力、素養の目標

- (1) 食機能保全科学の各研究分野における学術的意義、新規性、独創性、応用的価値を有した論文を作成する能力
- (2) 食品の基礎科学と応用科学に関連する幅広く高度に専門的な知識
- (3) 研究の推進能力、研究成果の論理的説明能力、学術研究における倫理性

3. 修了認定の要件

所定の単位を修得し、上記2に掲げる能力、素養を有するとともに、学位論文の審査および最終試験において、各研究分野における学術的意義、新規性、独創性および応用的価値を有していることが認められた者に対して修了を認定し、修士（海洋科学）の学位を授与します。