

# 食品流通安全管理専攻

## 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

フードサプライチェーンのさまざまな過程で食品安全・品質管理について体系的に学習し基礎力を蓄積すると同時に、問題解決能力・判断力の鍛錬を通じて、食品安全・品質管理の専門家になること、さらに、食品安全に係わるリスクを考慮したうえで経営方針を企画策定し、実施の指揮を取ることが出来る総合的な能力を持つ経営者・管理者になることを目指し、自己の能力を開発したいという強い意欲を持つ学生を求めます。

### 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品安全・品質管理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

異なる立場の専門家、管理者、経営者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、食品安全・品質管理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

食品安全を実現するために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う。

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う。

#### ・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う。

#### ・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う。

#### ・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う。

## カリキュラム・ポリシー

### 1. 教育課程編成の方針

食品流通の安全管理に関連する専門的知識を修得させるために、食の安全と安心にかかわる食品科学と関連実務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

農畜水産物の生産から流通加工に至るフードチェーンに亘る様々な問題を注意深く観察し、的確に分析し、適切に対応策を見いだすとともに、それらを実行する説明能力と説得力、国際的に通用する高い教養と技術者倫理を兼ね備えた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) 食品流通の安全管理に関連する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) 食品流通の安全管理に関連する高度に専門的かつ実務的な知識
- (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。