

# カリキュラム

## (1) 食環境学科

平成29年度以降入学者

### ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシー

【食環境学科の学士号(工学)授与の基本的な考え方および教育課程編成・実践方針】

#### 1.)ディプロマポリシー

【食環境学科で養成しようとしている人材(学位授与の方針)】

(1) 化学、生物学などの自然科学に関する基礎知識を有している。 (2) 食あるいは環境に関する専門的な知識を身につけている。	知識・理解
(3) 自分の考えをとりまとめて、口頭あるいは文章で表現できる。 (4) 基本的な化学実験あるいは生物学実験を安全かつ正確に実施できる。	技能・表現
(5) 食あるいは環境に関する実験や調査結果を、適切な方法で正確に処理し、結果を論理的に考察できる。	思考・判断

#### 2.)カリキュラムポリシー

【食環境学科のカリキュラムの特徴(教育課程編成・実施の方針)】

(1) 専門基礎科目	<ul style="list-style-type: none"><li>・1年次に配当されている専門基礎科目では3つのコースでの学習の基礎となる理料系科目を基本から学ぶ。また「実習」を通じて、フィールドワークや科学分析の基本技術を実践的に学ぶ。</li><li>・2年次より3つのコースに共通する専門基礎科目の履修により、食と環境に関わる化学・生物学分野の理解を深める。その後コースごとに設置された専門展開科目の履修により各コースの専門的な知識と実験技術を習得する。</li></ul>
(2) 専門展開科目	<ul style="list-style-type: none"><li>・食品分析コース(食に関する化学分析法や生物学的分析法を体得し、食の安全、および食品成分の物理化学を理解する)</li><li>・食品工学コース(食品の製造・加工の方法を体験的に学び、その技術の原理と工業的応用の実際を理解する)</li><li>・水環境コース(水環境等の調査を体験し、環境調査法、環境工学、環境資源の保全と活用、ならびに環境浄化に関する応用技術を理解する)</li></ul>
(3) 専門研究科目	<ul style="list-style-type: none"><li>・実験・演習・卒業研究を通じて、知識の定着を図りながら科学的な発想に基づく課題解決の方法や論理の構築法を学ぶとともに、研究者あるいは技術者として必要な倫理規範を理解する。</li></ul>

#### 3.)履修上の注意

- (1) 必修科目は配当年次に履修すること。不合格だった場合は、次年度に他の科目より優先して再履修すること。
- (2) 食環境学科の専門展開科目は生物学、化学などの専門基礎科目の修得を前提として講義が行われる。専門基礎科目はできる限り早い時期に修得しておくこと。
- (3) 学科固有科目は相互に関連している。その分野におけるより深い知識を習得するためには科目履修の順序を守ることが必要である。正しい順序で履修するため、上の学年で配当されている科目の履修条件もシラバスで確認しておくこと。
- (4) 2年次から3つのコースへ配属される。1年次の終わり頃に配属先を決定するので、自分の勉学の方向性を見いだしておくこと。
- (5) 2年次以降は原則として、選択したコースの履修モデルにしたがって履修計画を立てること。なお、コース必修科目やコースとして指定した科目群から規定の単位数を修得しなければ、卒業要件を満たすことができなくなるので注意すること。
- (6) コースの選択は、3年次に行う卒業研究指導教員の選択(研究室配属という)とは直接的には関係しないが、卒業研究のために履修が望ましい科目とコース指定科目が一致しない場合があるので注意すること。フードスペシャリスト資格志望者は、「食品工学コース」を選択すること。

#### 4.)その他

- (1) 食環境学科で取得可能な資格は、「食品衛生管理者(任用資格)」、「食品衛生監視員(任用資格)」、「甲種危険物取扱者(受験資格)」、「フードスペシャリスト(受験資格)」などである。資格取得に必要な科目の一部は自由科目(卒業単位にならない科目)であることに注意すること。
- (2) 国家資格である「第2種放射線取扱主任者」の免状取得を希望する場合には、受験準備を支援する。

## 食環境学科 カリキュラム表 平成29年度以降入学者

科目区分				授業科目の名称	配当年次	必修◎、必修修(◎)、選択必修○、選択△、自由▲										単位数			履修条件等				
						1年	2年	3年	4年	後期	後期	後期	後期	後期	後期						後期	必修・必修修	選択必修
大	中	小		単位数	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	必修・必修修	選択必修	選択						
基本 教育 科目	スキル養成	情報と分析力	情報活用法Ⅰ	1前	2	◎												2		2	6単位以上	34単位以上	
			情報活用法Ⅱ	1後	2		◎										2			2			
			情報社会論	1後	2		△													2			
			基礎統計学	1前	2	△														2			
			基礎数学	1前	2	◎											2						2
		表現力	日本語技法A	1前	2	◎											2				2		
			日本語技法B	1後	2		△													2			
			英語A	1前	2	◎											2				2		
			英語B	1後	2		◎										2				2		
			英語C	2前	2				○										2				
			英語D	2後	2					○									2				
			英語コミュニケーションA	1前	2	○													2				
			英語コミュニケーションB	1後	2		○												2				
			英語コミュニケーションC	1前	2	○													2				
			英語コミュニケーションD	1後	2		○												2				
			中国語AⅠ	1前	2	○													2				
			中国語AⅡ	1後	2		○												2				
			中国語BⅠ	1前	2	○													2				
			中国語BⅡ	1後	2		○												2				
			フランス語AⅠ	1前	2	○													2				
	フランス語AⅡ		1後	2		○												2					
	フランス語BⅠ		1前	2	○													2					
	フランス語BⅡ		1後	2		○												2					
	ドイツ語AⅠ		1前	2	○													2					
	ドイツ語AⅡ	1後	2		○												2						
	ドイツ語BⅠ	1前	2	○													2						
	ドイツ語BⅡ	1後	2		○												2						
	ハンブルAⅠ	1前	2	○													2						
	ハンブルAⅡ	1後	2		○												2						
	ハンブルBⅠ	1前	2	○													2						
	ハンブルBⅡ	1後	2		○												2						
	社会性養成	キャリアの形成	キャリア設計	1後	2		(◎)									2				2			
			キャリア開発	2通	2			△	△										2				
			キャリア研究	3前	2						△									2			
国際体験研修			1～4集中	2															2				
社会との関わり		フレッシュマンセミナー	1通	4	(◎)	(◎)									4				4				
		いしのまき学	1前	2	(◎)										2				2				
		復興ボランティア学	1前	2	△														2				
		ボランティア論	1後	2		△													2				
		ボランティア演習	2後	2					△										2				
		総合科目	1～4前	2	△														2				
教養力養成	人間の理解	日本の歴史	1前	2	○												2						
		世界の歴史	1後	2		○											2						
		異文化理解の人類学	1後	2		○											2						
		哲学—知の起源—	1前	2	○												2						
		芸術と文化	1後	2		○											2						
		日本文学へのいざない	1前	2	○												2						
	社会の理解	心理学—心の科学—	1前	2	○												2						
		社会学の世界	1前	2	○												2						
		法と社会	1前	2	○												2						
		法と人権	1後	2		○											2						
		経済と社会	1前	2	○												2						
		地理学—身近な地域から世界まで—	1前	2	○												2						
	自然の理解	地域と政策	1後	2		○											2						
		生命と地球	1前	2	○												2						
物質とエネルギー		1後	2		○											2							
環境と科学		1後	2		○											2							
	健康科学と身体運動	1前	2	○												2							
	生活習慣と健康管理	1後	2		○											2							
基本教育科目合計①																		34単位以上					



---

## 2 フードスペシャリスト養成課程（食環境学科）

---

### (1) フードスペシャリスト養成課程とは

フードスペシャリストとは、大学等で食の本質が「おいしさ」「楽しさ」「もてなし」にあることをしっかり学び、それを支える官能評価・鑑別論、調理学、食物学など食に関する総合的・体系的な知識・技術を身につけ、豊かで安全かつバランスのとれた食を消費者に提供できる力を持つ食の専門職です。

食環境学科は、社団法人日本フードスペシャリスト協会よりフードスペシャリスト養成機関の認定を受けています。食環境学科の卒業生（卒業見込を含む）は所定の単位を取得し、認定試験に合格することにより、フードスペシャリスト資格を取得することができます。

### (2) フードスペシャリストになるには

#### ① フードスペシャリスト養成課程の必修単位を修得する。

食環境学科でフードスペシャリスト資格を目指す人は、(3)に示す必修科目の単位を全て修得する必要があります。卒業後に、食環境学科の「科目等履修生」として不足する単位を修めることもできます。

#### ② フードスペシャリスト認定試験に合格する。

フードスペシャリストになるためには、資格認定試験に合格する必要があります。食環境学科を卒業し、フードスペシャリスト養成課程の必修科目をきちんと修め、認定試験に合格して初めて、フードスペシャリスト資格認定証を手にすることができます。資格認定試験は本学において、平成28年度以降毎年1回、12月の第3日曜日に実施する予定です。

試験は五肢択一方式です。必修科目8科目から計55問が出題され、これを100分間で解きます。なお、資格認定試験受験料、認定証交付手数料が別途必要です。

#### ③ 認定試験の受験資格について

a. 4年次に属する学生

b. 3年次に属する学生で、第3年次中に所定の授業科目の単位の全てを修得すると認められる者。  
(ただし、3年次受験で合格した場合でも、資格認定証の交付は卒業時とする。)

c. 食環境学科を卒業しており、かつ、食環境学科において所定の授業科目の単位の全てを修得している方（修得見込である方を含みます。)

### (3) フードスペシャリスト養成課程における必修単位

フードスペシャリスト養成課程は、食環境学科の教育課程に基礎を置くもので、卒業要件を満たし、かつ次表に示すフードスペシャリスト養成課程必修科目を修得することが条件となります。

なお、必修科目の1つである「食品工学実習」は、食品工学コースの学生のみが受講できる科目である。

### (4) フードスペシャリスト養成コースの選択科目

フードスペシャリスト養成課程においては、表に示した6つの選択科目の修得は必須の条件ではありませんが、フードスペシャリストの資格を活かすために重要な関連科目群です。できる限り履修することを推奨します。

フードスペシャリスト養成コースの必修科目

養成機関認定に関する規程に定める科目区分	科目名	履修方法	単位数	配当年次
フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト論	講義	2	2
食品の官能評価・鑑別論	食品レオロジー	講義	2	3
	食品官能評価・鑑別論演習	演習	1	3
食物学に関する科目	食品機能科学	講義	2	3
	食品加工学	講義	2	3
	食品工学実習	実習	1	3
食品の安全性に関する科目	食品衛生学	講義	2	3
調理学に関する科目	調理学	講義	2	3
	調理学実習	実習	1	3
	食環境学実験 I	実験	2	3
栄養と健康に関する科目	栄養学	講義	2	3
	健康と食生活論	講義	2	2
食品流通・消費に関する科目	食品流通と品質保証	講義	2	3
フードコーディネート論	フードコーディネート論	講義	2	3

必修科目計 25 単位

フードスペシャリスト養成コースの選択科目

養成機関認定に関する規程に定める科目区分	科目名	履修方法	単位数	配当年次
フードスペシャリスト資格に 相当とされる科目	食と感覚の科学	講義	2	2
	食品微生物学	講義	2	2
	食品成分の化学	講義	2	3
	食品寄生生物学	講義	2	3
	食品分析化学	講義	2	3
	食品製造技術工学	講義	2	3

選択科目計 12 単位

合 計 37 単位

---

## 3 食品衛生管理者等任用資格コース (食環境学科、生物科学科)

---

### (1) 食品衛生管理者等任用資格コースとは

食品衛生管理者等任用資格コース（以下食品衛生コース）は、食環境学科、生物科学科、基礎理学科、生物生産工学科のカリキュラムを母体として作られ、食品衛生監視員および食品衛生管理者の養成施設として本学は厚生労働省から指定を受け設置されました。

将来、食品の製造・加工、保健衛生関係の仕事に就きたい学生には有利となる資格です。

所定の科目を修得することにより、次の2つの任用資格が同時に得られます。

なお、単位は在学中に取得すること。卒業後に科目等履修によって単位を追加取得しても任用資格は得られない。

### (2) 食品衛生監視員

食品衛生監視員は、食品の安全性を調査等研究し、食品工場や店舗などに対し衛生指導を行い、消費者の食生活を守る保健所の職員です。

食品衛生監視員は、営業施設等の臨検検査、食品等の収去等、食品衛生法に定められた職権及び食品衛生に関する指導の職務を行うことを目的として、厚生労働大臣や都道府県知事等が所属する職員（公務員）から選抜して任命した食品衛生監視のエキスパートです。

### (3) 食品衛生管理者

食品衛生管理者は、乳製品、化学的合成品たる添加物その他製造または加工の過程において、食品衛生法および関連法規やその他の処分に対して違反が行われないように、その食品または添加物の製造加工に従事する者の監督を行います。

### (4) 食品衛生コースにおける「学科固有の科目」の修得単位

食品衛生コースは、食環境学科、生物科学科、基礎理学科、生物生産工学科のそれぞれの教育課程に基礎を置くもので、卒業要件を満たしかつ食品衛生コース必修科目を修得することが資格取得の条件となります。

# ○食環境学科

食品衛生コースの必修科目 42 単位 (下表参照)

## 食品衛生コース科目

区分 (群)	科目名	単位	開講		配当 年次
			前期	後期	
A	有機化学	2	○		2
A	無機化学	2	○		2
A	分析化学	2		○	2
B	生化学	2		○	1
B	食品分析化学	2	○		3
C	食品微生物学	2		○	2
C	微生物学	2	○		2
D	公衆衛生学	2	○		2
D	食品衛生学	2	○		3
D	衛生行政学	2		○	3
D	環境衛生学	2		○	3
E	動物解剖学	2		○	2
E	高分子化学	2		○	2
E	酵素化学	2	○		3
E	健康と食生活論	2		○	2
E	栄養学	2	○		3
E	食品寄生生物学	2	○		3
E	食品加工学	2		○	3
E	食品機能科学	2	○		3
E	食品成分の化学	2	○		3
E	動物生理学	2		○	2
E	細胞組織学	2	○		3
E	食品流通と品質保証	2		○	3
E	環境放射能計測学	2		○	3

指定科目を全て修得のこと

指定科目を全て修得のこと

指定科目を全て修得のこと

指定科目を全て修得のこと

13 科目 10 中科目(20 単位)を選択して修得のこと

計	42 単位
---	-------

- A群 化学関係
- B群 生物化学関係
- C群 微生物学関係
- D群 公衆衛生学関係
- E群 その他の関連科目