

① 履修にあたり

教育の方針

本学部では、フードチェーンという食卓から生産、加工、流通、販売の切れ目ないつながりを総合的に学ぶ共通過程と、それぞれの専門性を高めるコース課程（アグリ、ビジネス、フード）の2つの課程を連動させることにより、高度な専門知識・技術と「食」「農」「ビジネス」に関する総合知識・技術を兼ね備えたジェネラリストを育成します。

カリキュラム・ポリシー／ディプロマ・ポリシー

教育方針を具現化するために、本学部ではカリキュラム・ポリシー（教育課程の編成方針）およびディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与に関する方針）を定めています。学生の皆さんは、学士の学位を取得するにあたって、どのような知識や理解、技能、姿勢を修得することが求められているのか、またその目標を達成するためにどのような方針および体系のもとでカリキュラムが編成されているかを把握しながら、日々の学習に努めてください。

■本学部のカリキュラム／ディプロマ・ポリシー

<https://nafu.ac.jp/overview/spirit/>

【カリキュラム・ポリシー（教育課程編成の基本方針）】

食料産業学部食料産業学科の教育課程は、食・農・ビジネスを総合的に学ぶ「共通課程」と、それぞれの専門的理解と実践力を高める「コース課程」の2つの課程を並行して編成し、有機的に連動させることにより、食・農・ビジネスに関する知識と技術を修得することを目的とします。

① 共通課程

共通課程は教養科目群、基礎科目群、共通科目群の3群の科目から構成し、入学から卒業に至るすべての年次に配置する。

4年間を通じて、社会人としての幅広い教養、国際社会で活躍し得る能力、そして食・農・ビジネスを総合的に捉え新しい価値を創出し社会の発展に寄与できる能力を身につける。

② コース課程

コース課程は専門基礎科目群と専門科目群の2群の科目から構成し、コース分属となる2年次から4年次まで、それぞれ段階的に配置する。

専門基礎科目群ではそれぞれの専門分野における基礎知識の修得を目的とした科目を配置し、専門科目群では、実用性の高い専門知識の修得を目的とした講義科目や、高い実践力の修得を目的とした実験・実習・演習科目を配置する。そして専門学習の集大成として卒業研究を完成し、学位の取得を目指す。

<アグリコース>

アグリコースは「栽培科学領域」と「植物分子科学領域」の2領域を設ける。

植物の生命現象を理解し、科学的根拠に基づいた判断力と農業の可能性を追究する能力を身につけるために、「栽培科学領域」には植物の生命現象、栽培、環境などに関する科目を配置し、「植物分子科学領域」には分子・遺伝子・個体・群集レベルにおける植物の生理、環境適応、遺伝、育種、疾病、病原体などに関する科目を配置する。

<フードコース>

フードコースは「食品科学領域」と「食品プロセス学領域」の2領域を設ける。

食品のおいしさと機能を理解し、科学的根拠に基づいた判断力と食品の可能性を追究する能力を身につけるために、「食品科学領域」には食品の栄養・機能・成分などに関する科目を配置し、「食品プロセス学領域」には食品の保蔵・利用・製造・品質などに関する科目を配置する。

<ビジネスコース>

ビジネスコースは「食産業学領域」と「経営学領域」の2領域を設ける。

フードチェーンを総合的に理解し、マーケットインの発想に基づいた食品産業と農業の可能性を追究する能力を身につけるために、「食産業学領域」には食品産業と農業に関わるビジネスや政策に関する科目を配置し、「経営学領域」にはファイナンス、会計、ビジネスプラン、マーケティングをはじめとする企業活動などに関する科目を配置する。

【ディプロマ・ポリシー（卒業認定方針）】

知識・理解	食品や農産物に関わる専門知識を有し、それらの生産から加工、販売までを一連のフードチェーンとして捉え、成長産業としての食料産業を理解することができる。
思考・判断	修得した専門知識に基づき、食料産業において、マーケットインの発想をもって、新たなビジネス創造を指向することができる。
関心・意欲	国内外の食料、農業、経済、環境をはじめとする社会の情勢に関心をもち、諸課題を解決する意欲を有することができる。
態 度	食料・農業に関する新たな価値を創出し、地域の活性化や社会の発展に寄与することができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を兼ね備え、自らの思考・判断の経緯や結果を論理的に説明でき、他者と協力して物事に取り組み成果を導くことができる。