

(1) 大学・学科の設置理念

①大学

東京農業大学は国内外でも類を見ない農学系の総合大学として、人類生存の基盤となる農業およびその関連産業を支える学問である農学、生命科学、環境科学、バイオ産業学など農学全般の教育研究に取り組んでいる。東京農大精神は「質実剛健」「独立不羈」「自彊不息」で、現代風にいえば「物質主義に溺れることなく、心身ともに健全で、いかなる逆境にも挫けない気骨と主体性の持ち主たれ」ということである。また本学のモットー「実学主義」は、社会が実際に必要とする研究を重視する実用的で実際的な学問のあり方を意味する。

②学科等（教職課程を有する学科のみ）

フードサイエンスコースとコスメティックサイエンスコースからなる。前者ではオホーツク地域の農水畜産資源を活用した食品の製造・加工法、食の安全・安心や微生物に関して、後者では機能性食品や香粧品の資源、機能および生物化学的研究に関して、基礎から応用まで総合的な教育・研究を行い、産業界で即戦力として対応できる人材を養成する。

(2) 教員養成に対する理念・構想

①大学

初代学長横井時敬は「人物を畑に還す」と言った。この言葉通り本学は開学以来全国から若者を集め、地域に貢献する人物となるよう教育してきた。教員養成においても同様で、履修者が卒業後に全国各地で教育者として活躍することを目標とし、この東京農大精神と実学主義のもと、豊かで実践的な知識と技能を身につけた心身ともに健全な教員の養成を目指している。

今日、生命科学は進歩が速く、農学や環境科学には社会からの期待が大きい。本学教職課程ではこのような動向を踏まえ、学部段階では学科の基礎と教員としての基本的かつ実践的な知識と技術を習得させる教育を行う。

②学科等

本学の教育理念である“実学”の精神を授業に取り入れ、中等教育の理科授業や体験授業を指導できる理科教員を養成するよう努めている。

さらに、昨今の教育問題である「心の教育」やいじめ、引きこもりなど人間関係に起因する諸問題に学科の特色を生かしながら臨機応変に対応できる教員、さまざまな生活体験不足や理科離れの解消に向けて努力する教員の育成を目指している。

(3) 認定を受けようとする課程の設置趣旨（学科等ごと）

食品香粧学科は、「食」と「香り」という人間の営みに深く関わるテーマについて総合的に理解できる人材を輩出することを目指しており、「食」や「香り」と「その周辺領域」に関心を持つ高校生を広く受け入れた上で、食を理解する基盤としての幅広い知識を持たせ、さらにそれぞれが興味を持つ、より専門性の高い知識や技術を身につけた人材を社会に送り出すことで、社会的ニーズに応えることを目的としている。

本学科の教育の特色としては、食料生産を支える北の大地にあり、農学系総合大学に設置されている食品香粧学科であること、すなわち豊富な生物資源の特性や加工利用、人体への効果を探求し、その機能性を活用した製品を開発することで、私たちの生活を質の高い充実したものへと高めることの出来る専門家を養成することである。さらに、地域と密接な連携をとりながら、食品の生産・加工から流通までの一連の流れを教育・研究している。

教育システムとしては、

①学部共通科目に農と科学の歴史、現代の環境問題、哲学や倫理・心理学等のほか、生物学、化学、語学教育を配し、「教養と専門領域」としての基礎科目を修得させる。

②学科の専門基礎科目には、化学・生物学の基礎を修得させるための講義や実験とともに、生化学、食品関連の学問領域等を配し、学科の教育目的と意義すなわち、「食品/香粧学を基盤においた科学」を理解させ、食品や香粧にかかわる分野で活躍できる人材養成のための基礎教育を行う。

③学科の専門コア科目には、食品や香粧品の原料や成分の加工上の特性や生理機能について理解を深める科目、製品の品質の成り立ちと評価、分析を行う科目を配し、専門性を深め応用力を涵養する教育を行う。

以上の学部共通科目、学科専門基礎およびコア科目には、幅広く理科教育に関連した科目が多く配当されており、食品香粧学科においても理科（中学校一種及び高等学校一種）の教員免許状取得のための教職課程の設置を考えている。

《目指す理科の教員像》

「学習指導要領」に示されている理科教育の目標を正確に理解した上で、「心の教育」をはじめとする生徒指導や教育相談に関する能力の形成を第一目標とする。そして、本学の教育理念である“実学”の精神を通じ、理科授業における観察や実験、自然体験を積極的に指導し、更には社会ニーズである「食の安全・機能」と「香りと心身の健康」について、本学科において培った知識により、その重要性を生徒達にわかりやすく伝えることの出来る教職者として意識の高い理科教員を目指す。