

●醸造科学科

1. 教育研究上の目的

本学科は、わが国唯一の醸造・発酵技術関連の高等教育研究機関である。微生物利用産業における、伝統技術から最新のバイオテクノロジーに至る幅広い分野の教育研究を行なっている。当該分野の基礎知識及び総合的技能を有する、醸造・食品・微生物利用産業の発展に寄与する人材を養成する。

2. 教育目標

醸造科学科は、わが国唯一の醸造・発酵技術関連の高等教育研究機関として、その人材養成目的を踏まえ、次のような者の養成を教育目標とする。

- (1) 伝統技術から最新のバイオテクノロジーに至る幅広い分野の基礎知識を有する者。
- (2) 醸造・発酵技術関連分野の基礎知識及び総合的技能を有する者。
- (3) 醸造・食品・微生物利用産業の発展に寄与する者。

3. アドミッションポリシー

醸造科学科は、以下のような食や環境に関わる課題に微生物の力を利用し取り組むことに強い関心を持つ人を求めている。

- (1) 食や環境をはじめとしてバイオテクノロジーやケミカルバイオロジーにかかわる課題に微生物の力を利用し取り組むことに強い関心を持つ人。
- (2) 微生物学、有機化学、生化学などの生命現象の全体像を理解するための基礎的学問を学ぶ意欲を持つ人。
- (3) 生命現象の総体である醸造科学の理論と技術を修得して、酒類、食品、環境、創薬などの微生物関連産業における研究者・技術者として活躍することを目指す主体的・積極的な人。

4. カリキュラムポリシー

1、2年次は基礎科目として、醸造微生物学、有機化学、生化学などを学び、微生物と生命現象の全体像を把握する。また醸造科学科の学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）を踏まえ、全学年を通じて以下の専門科目を配置し、これに従い教育を行う。

- (1) 食品化学など食に関する科学に関連する科目。
- (2) 醸造・食品産業関連の微生物を用いた環境浄化・燃料生産に関する科目。
- (3) 広く酒類、食品、環境、創薬などの微生物関連産業にかかわる専門科目。

5. ディプロマポリシー

醸造科学科は生命科学の基本的知識に基づいて現象や問題の本質を分析する科学的思考力と、課題を見出して達成するための問題解決能力、並びにその遂行能力を修

得した以下の学生に対し、学位を授与する。

- (1) 酒類、食品、環境、創薬など広く微生物関連産業が求める専門知識や技術を修得している。
- (2) 自然科学的事象を論理的に説明し、問題の解決策を見出す能力を身に付けている。
- (3) 自主的な卒業論文実験を通じて、自律的に行動する能力を修得している。
- (4) 修得した知識や成果を的確に表現できるプレゼンテーションとコミュニケーション能力を身に付けている。