

●生物産業学部食香粧化学科（中一種免（理科）・高一種免（理科））

①教員養成に対する理念

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。

②教職課程の設置趣旨

食香粧化学科は、「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香粧化学科であること、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学部共通科目に基礎生物、基礎化学、基礎数学、語学教育を配し、教養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を設置している。

《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。