

## 教育研究上の目的

### ＜農学部＞

本学部は、環境、生物の多様な機能、生産農学に対する基礎的な理解を基に、生命科学や最新の技術を取り入れ、時代に即した農学の発展に資することを目的としている。特に、生物多様性の保全と利用、農畜産物の生産、植物・動物や食の持つ様々な機能の活用などの学際的な領域までを対象として教育・研究を行い、豊かな心と実学的知力を養い、国内外において地域リーダーとして活躍できる意欲と能力を持った人材を養成する。

### ＜農学科＞

本学科は、消費者のより健康で豊かな生活に資する農産物の安定生産のための理論を構築するとともに、それらを基にした技術を開発して、農業の発展に資することを目的としている。そのために、農作物の特質、栽培技術等の学理を追求することを通して、持続可能な次世代型農業の創造に貢献できる教育・研究を行う。また、実学的な教育の実践のほか、課外活動への参加も推進することによって、国内はもとより世界の農業や、それを取り巻く広範囲な分野で羽ばたくことのできる人材を養成する。

### ＜畜産学科＞

本学科は、動物の生命現象の本質を追究する生命科学と生産物の生産から流通までの食料生産を追究する生産科学の2領域を包含している。課程を通じて生命の尊厳や倫理を学び、豊かな心を持ち、医・薬・理学の領域まで広がりを見せる生命科学関連及び良質で安全な食料を生産する生産科学領域で貢献し得る人材を養成する。

### ＜バイオセラピー学科＞

本学科は、人と動植物とのかかわり、すなわち動植物との共生、動植物の活用による生活の質の向上、動植物を介しての癒し、さらに動植物を介在させた療法にまで及ぶ学際的領域に関する教育と研究並びに実践を行い、国内外においてこれらの領域で活躍できる意欲と能力を持った人材を養成する。

### ＜動物科学科＞

本学科は、動物の生命現象や機能を理解することによりその制御を追究する生命・制御分野と、動物の行動と生産性を追究する機能・生産分野の2領域を包含し、これらの特性を活かした応用技術開発を目指す。課程を通じて生命の尊厳や倫理を学び、豊かな心を持ち、医・薬・理学の領域まで広がりを見せる生命科学関連および良質で安全な食料を生産する生産

科学領域で活躍できる人材を養成する。

### ＜生物資源開発学科＞

本学科は、農業生態系のみならず、人類が将来にわたり安定した生活を維持するために不可欠な自然生態系に至る多様な生物を資源として捉え、その多様性に関する知識と理解を基礎として、様々な生物の生育・生息環境の保全を实践する技術と、生物資源の持続可能な利活用や開発に必要な技術を修得し、農学領域の諸課題の解決に寄与しうる能力を有した人材を養成する。

### ＜デザイン農学科＞

本学科は、世界の食料問題、環境・資源・エネルギー問題を広く俯瞰しながら生物やその生産物の持つ多面的な機能性に注目し、その利用技術、新機能性製品の開発、食農システムの構築を通じ、豊かで持続的な社会・地域・生活を、農学的な発想・知識・技術をもってデザインし、実現していくことが出来る人材を養成する。

### ＜応用生物科学部＞

本学部は、動植物・微生物等が営む生命現象について理解と解析能力を高め、人と環境との共生の上に成り立つ生活を真に考究し、実践出来る人材育成を教育理念としている。本理念の達成に向け、生物、化学及び生物化学を基礎学問に据え、講義と実験・実習さらには卒業論文実験を通じて、学力の向上と国際的研究を目指す。

### ＜生物応用化学科＞

本学科は、化学と生物学の素養と知識を基礎に生命現象から環境問題までを多元的に理解・解析できる人材を養成する。その目的を達成するため、食料・健康・環境・資源エネルギーにかかわる諸問題を対象として、基礎から応用にわたる実学的教育・研究プログラムに基づいた教育をする。

### ＜農芸化学科＞

本学科は、化学と生物学の素養と知識を基礎に生命現象から環境問題までを多元的に理解・解析できる人材を養成する。その目的を達成するため、食料・健康・環境・資源エネルギーにかかわる諸問題を対象として、基礎から応用にわたる実学的教育・研究プログラムに基づいた教育をする。

### ＜醸造科学科＞

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って

いる。当該分野の基礎知識及び総合的スキルを有する醸造・食品・微生物利用産業の発展に寄与する人材を養成する。

### ＜食品安全健康学科＞

本学科は、食の安全と健康機能を統合した学問領域を科学するため、幅広い基礎科目を基盤とし、多様な専門コア科目による教育を展開することにより、食の安全・健康上の問題解決力を備えた食品技術者・研究者・教育者・行政官となり得る人材育成を行う。

### ＜栄養科学科＞

本学科は、食品に含有される栄養成分・非栄養成分が生体に与える影響を理解し、食品の調理、加工、食事の提供などに応用されるまでの理論と技術の習得や、人間を対象に、健康の保持・増進と生活習慣病の予防・改善の要となる栄養学を追究し、実践的な理論を科学し、技術を習得することを目的とする。これらの知識や技術にプラスして「高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持・増進のための栄養指導者」としての管理栄養士養成を行う。

### ＜生命科学部＞

本学部は、多様な生物をミクロからマクロまで統合的に捉えることで、現代社会が直面する問題解決の取組みにつなげる教育研究を行う。また、その過程を通して、汎用的な基礎力と専門的な応用力を磨き、知識・技術・経験をもとに、自ら問題発見と解決方法を見いだすことに挑戦し、倫理観をもって社会に貢献できる人材を養成する。

### ＜バイオサイエンス学科＞

本学科は、原核細胞から真核細胞、さらに動物・植物の個体レベルにおける、生命現象の分子機構の理解と研究を通して、生命現象の本質を理解し、生命科学を利用して社会貢献できる人材、さらに、研究や開発等の生命科学領域で幅広く活躍するための礎となる深い洞察力と問題解決能力を身につけた個性豊かな人材を養成する。

### ＜分子生命化学科＞

本学科は、21世紀に入り目まぐるしく変動する自然環境・社会及び農業情勢を理解し、科学技術により柔軟かつ多様な対応が可能な、農学領域の視野を持ち汎用性のある基礎力を有する人材が求められていることから、様々な自然・生命現象に対し、分子論的な解釈と化学的なアプローチを行うことができ、また他分野への応用・発展を可能とする人材を養成する。

### ＜分子微生物学科＞

本学科は、微生物の様々な機能を駆使する微生物開発・利用が望まれていることを踏まえ、

有用な微生物資源の探索と培養工学を駆使した微生物機能の開発、並びに微生物間及び動・植物との相互作用における多様な生命現象を分子の視点から理解し、物質生産技術の開発や環境問題・エネルギー問題など現代社会の諸問題の解決に貢献する人材を養成する。

### ＜地域環境科学部＞

本学部は、生物に対する深い理解を基調とし、自然と人間の調和ある地域環境と生物資源の保全・利用・管理のための科学技術を確立することを目指すものである。さらに、ミクロな地域環境問題の解決はもとより、マクロな広域環境問題さらにはグローバルな地球環境問題の解決に貢献する人材を養成する。

### ＜森林総合科学科＞

本学科は、人間と森林との共生に貢献できる人材の育成が、教育・研究目標である。森林そのものと環境循環について科学的に理解することからはじまり、森林のもつ資源生産的機能と環境循環機能を総合的に考究するなかで、これからの循環型社会の創造に貢献できる専門知識を養う。

### ＜生産環境工学科＞

本学科は、農業生産の場における土・水・施設・機械に関する技術を応用し、地域から地球規模まで考慮した環境保全に資する新たな農業生産技術とエコ・テクノロジーの開発を行うとともに、生産性向上のみでなく、環境・資源・エネルギーに配慮した計画・設計・施工・管理を行える倫理観を持った技術者を養成する。

### ＜造園科学科＞

本学科は、庭園文化を踏まえ、人間と自然の調和共生社会の実現をめざし、都市から田園、自然地域にわたる国土の環境と景観を保全・活用し創造するための、調査・計画・設計・施工・管理・運営及び材料に関する理論と応用を教授し、豊かな感性とデザイン力、確かな倫理観を持つ造園家、造園技術者を養成する。

### ＜地域創成科学科＞

本学科は、水資源や食料生産、環境保全等の役割を担ってきた農山村地域の保全・再生、持続的発展に向けて、生物多様性や生態系に配慮した土地利用方法、地域防災や農業基盤に関連する保全・管理技術、環境アセスメント手法や環境教育・地域マネジメント手法等の幅広い専門的能力とその運用法を習得し、地域の創成に貢献できる人材を養成する。

### ＜国際食料情報学部＞

本学部は「日本と世界の食料・農業・農村問題の解決に向けて、国際的情報網の活用のも

と総合的・実践的に挑戦する」をモットーに、農業・農村開発と国際協力の推進、持続可能な食料・農業システムと循環型社会の構築、食料の生産・加工・流通・支援サービスを担う農業・食品系ビジネスの展開及び日本が誇る食農文化の継承・発信や新たな食農文化の創造等の分野で活躍できる人材を養成する。

### <国際農業開発学科>

本学科は、自然科学と社会科学の両領域からなる科目を配し、さらに、国内外の農業実習・研修を積極的に取り入れ、「専門性を活かした総合的アプローチ」をモットーに、農業・農村開発協力を通じて、地球規模に貢献のできる人材を育成する。

### <食料環境経済学科>

本学科は、社会科学、とりわけ経済学的手法を用いて、「農業」、「食料」及び「環境」を取り巻く課題を地域的・国民的視点、さらには国際的視点から究明し、もって「新たなフードシステムの構築」及び自然と人間の共生を軸とした「持続的な循環型社会の構築」に資する人材を養成する。

### <国際バイオビジネス学科>

本学科は、人類の生存に最も重要な食料を支えるバイオビジネスに関する教育・研究を行い、食料の生産、加工、流通、支援サービスを担う専門知識と実践力を身につけた国際的人材を養成する。

### <国際食農科学科>

日本が誇る食と農の文化を世界に向けて積極的に発信することは、激しい国際競争の下に置かれている日本の農業・農村にとって喫緊の課題であることから、本学科は、この課題の解決に向けて、日本の多様な地域が伝統的に育んできた固有の食農文化を、食農教育を通じて継承するとともに、より付加価値の高い農産物等の食材を基にした新たな食農文化を創造し、地域から世界に向けて展開・発信できる人材を養成する。

### <生物産業学部>

本学部は、人類生存にとって極めて重要な生物産業（生産、加工、流通・ビジネス）と自然環境との共生をテーマに、これらを取り巻く自然科学的・社会的現象を教育研究の基盤とした文理融合の体系的な学びを通して、生命・食料・資源・環境問題に関する深い知識を持ち、持続的循環型社会に貢献しうる人材を養成する。

### <生物生産学科>

本学科は、多様な陸圏領域の教育・研究が実践できるように配置した植物系、動物系、

資源・環境系の分野において、新しい生物資源の開発や多様な環境に配慮した生物生産力の拡大、生物資源機能の新しい応用等にかかわる理論と技術を教育研究し、国際的な視点で地域産業の発展に貢献できる人材を養成する。

## ＜アクアバイオ学科＞

本学科は、豊かな生態系と高い生産性に恵まれたオホーツク海を主たる場として、資源の生物学的知見と、それを育む水圏の環境及び生態系にかかわる知見とを統合的に理解させることを教育研究の目標とし、水圏環境の保全、水産資源の増養殖、解析、管理、未利用資源の開発、漁獲物の利用加工や流通等に資する人材を養成する。

## ＜食品香粧学科＞

本学科は、オホーツク地域の農水畜産資源を活用した食品や香粧品の製造・加工法、製品の安全・安心に関わる微生物学的研究、機能性食品や香粧品の性状と機能に関する生物化学的研究に重点をおき、基礎から応用まで総合的な研究教育を行い、産業界で即戦力として活躍できる人材を養成する。

## ＜地域産業経営学科＞

本学科は、農林水産業、食品加工業、自然を活かした観光業、環境ビジネスなど、地域産業を支える経営を実践するための経営学理念を修得するとともに、そうした生物産業を中心とした経営体の持続的発展、産業間連携の支援を通じて地域産業の再生・活性化・創造に貢献し、地域産業の担い手たる人材をオホーツクの地・産業をフィールドとして養成する。

## ＜北方圏農学科＞

本学科は、多様な陸圏領域の教育・研究が実践できるように配置した植物系、動物系、資源・環境系の分野において、北方圏や高緯度地帯等を対象とした新しい生物資源の開発や多様な環境に配慮した生物生産力の拡大、生物資源機能の新しい応用等にかかわる理論と技術を教育研究し、国際的な視点で地域産業の発展に貢献できる人材を養成する。

## ＜海洋水産学科＞

本学科は、豊かな生態系と高い生産性に恵まれたオホーツク海を主たる場として、資源の生物学的知見と、それを育む水圏の環境及び生態系にかかわる知見とを統合的に理解させることを教育研究の目標とし、水圏環境の保全、水産資源の増養殖、解析、管理、未利用資源の開発、漁獲物の利用加工や流通等に資する人材を養成する。

## ＜食香粧化学科＞

本学科は、オホーツク地域の農水畜産資源を活用した食品や香料、化粧品製造・加工法、

製品の安全・安心に関わる微生物学的研究、機能性食品や化粧品性状と機能に関する生物化学的研究に重点をおき、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活躍できる人材を養成する。

## **<自然資源経営学科>**

本学科は、自然資源を活かした農林水産業、食品加工業、観光業、環境ビジネスなど、地域の生物産業を支える経営を実践するための経営学理念を修得するとともに、生物産業を中心とした経営体の持続的発展、産業間連携の支援を通じて地域産業の再生・活性化・創造に貢献し、地域産業の担い手たる人材を養成する。