

食香粧化学科

1. 教育研究上の目的

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。

2. 教育目標

食香粧化学科は、その教育研究上の目的を踏まえ、次のような者の養成を教育目標とする。

- (1) 食品、香料および化粧品の素材についてその生物学的特性と機能性を理解し、その知識を研究開発に応用する能力を有する者
- (2) 食品、香料および化粧品の加工技術について幅広い知識を有し、素材の特性を生かした安心で安全なものづくりを実践できる能力を有する者
- (3) 優れたコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力を有し、自ら問題意識を持って積極的に問題解決に取り組む技量を有する者

3. ディプロマ・ポリシー

食香粧化学科は、北海道オホーツク地域における多様で豊富な生物資源を活用し、天然資源および食品や香料、化粧品素材の性質や機能性、製造原理など基礎から応用まで総合的に学び、各産業界で即戦力として対応できる人材を輩出するため、実学を重視した体系的な授業科目を履修・修得し、卒業論文を提出することを学位授与の要件とするとともに、以下の能力を備えた学生に学位を授与します。

- (1) 食品や香料、化粧品の素材となる生物資源の化学的特性や機能性およびそれらの加工・利用に関する専門知識や技術を身につけている。
- (2) 食品や香料、化粧品業界において、自らが取り組むべき課題に問題意識を持って積極的に取り組み、第三者に論理的に説明し、解決策を見出す能力を身につけている。
- (3) 食品や香料、化粧品に関する基礎研究あるいは開発・加工の分野において、専門家としての知識を活用し、協調性と高い倫理性をもって、自律的・継続的に行動する能力を身につけている。
- (4) 食品や香料、化粧品の素材の特性および製造加工技術について、分かりやすく説明できるプレゼンテーション能力とコミュニケーション能力を身につけている。

4. カリキュラム・ポリシー

食香粧化学科は、生物産業（生産-加工-流通・ビジネス）を一貫して学ぶための学部共通科目とともに、実学を重視した専門教育科目の体系的な履修を通して、ディプロマ・ポリシーに掲げた能力を身につけるため、以下の方針の下に教育課程を編成します。

- (1) 食品や香料、化粧品素材となる生物資源の特性を生物学・化学の視点から理解するための基礎科学に関する科目を配当する。
- (2) 食品の摂取や香料、化粧品の利用が生体にどのような影響を及ぼし、安全で安心な製品とはどのようなものかを理解するための科目を配当する。
- (3) 食品や香料、化粧品を製造するための生物資源の利用と加工に関する科目を配当する。
- (4) 原料あるいは製品化された食品および香料、化粧品の特性や機能性の解析法の修得に関連する科目を配当する。
- (5) 論理的思考に基づいた研究の実践と論文の作成法を学ぶための科目を配当する。

5. アドミッション・ポリシー

食香粧化学科は、生物産業（生産-加工-流通・ビジネス）と自然環境の共生という学部共通の学びを基盤とし、生物資源の食品や香料、化粧品への「加工・利用」の学びを通して、持続的循環社会におけるニーズや生活様式の多様化、産業構造の多角化に対応・貢献できる意欲的な人材を養成します。そのため、本学科では、次のような学生を求めています。

- (1) 生物資源や地域資源を活用する食香粧化学に関心があり、社会貢献に対する強い意欲のもと諦めない心を持って物事に自発的に取り組める。
- (2) 生物産業および6次化産業における「加工」の役割を考え、それにかかわる学問の探求に関心がある。
- (3) 課題解決のために必要な思考力、コミュニケーション能力を有している。
- (4) 食香粧化学を学ぶ上で求められる「英語」、「国語」、「数学」、「生物」および「化学」の基礎学力と必要な知識を修得している。