

4. 課程認定を受けている課程を有する学科等の各段階における到達目標

<生物産業学部食香粧化学科> (認定課程 中一種免(理科)・高一種免(理科))

(1) 各段階における到達目標

履修年次		到達目標
年次	時期	
1年次	前期	化学と生物学を中心に「食と香り」を学ぶための基礎を培うとともに、語学や人文・社会科学も学んで広い教養を養う。教職についての理解を深め、教員としての適性を確認する。
	後期	食と香りについて学ぶための実験手法の基本を身につけるとともに、実験結果をディスカッションし報告するためのスキルを身につける(他者へ正確に情報を伝える能力を高める)。
2年次	前期	食と香りについて分子・生理レベルで考える態度を新たに身につけるとともに、引き続き広い教養を養う。教職の基礎を理解し、将来の進路について考える。
	後期	食と香りについて分子レベルから社会レベルまでの広い視野で考える態度を身につける。食と香りについて研究するための研究方法を身につける。同時に、理科教員として必要な基礎的な科学的知識を再確認する。
3年次	前期	研究室活動も含めて、引き続き食と香りについて研究するための研究方法を身につける。理科教員として必要な授業指導法、中学校教員として必要な生徒指導法を身につける。
	後期	食と香りに関する職業について、企業との共同研究等を通して関心を高め、将来の進路を考える。卒業研究で取り組むテーマを決定し、準備に取り掛かる。引き続き理科教員として必要な指導法を習得するとともに、教育実習に臨むための態度・授業構想/展開力等の育成に力を注ぐ。
4年次	前期	卒業研究を通して、選択した食と香りのテーマについて実験・調査を進める。教育実習をすることで、大学で学んだ知識・技術の現場応用について確認するとともに、実際の教師の仕事について理解を深め、自分自身の教員としての資質を確認し改善点を明確にする。
	後期	卒業研究を通して、食と香りの専門家として食と香りの問題に対する解決力がどれだけ身についたのか、またそれを社会でどのように活用できるか最終確認を行う。中学校理科教師として必要な「人間性や現場での実戦能力等」の教員資質能力についての最終確認を行う。