

ディプロマ・ポリシー			カリキュラム・ポリシー	アドミッション・ポリシー
<p>本専攻修士課程では、本学ので定める修業年限以上在学し、次のような能力・資質を備えた上で、30単位以上を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査および最終試験に合格した者に対し、研究科委員会の意見を聴いて、学長が課程修了を認定します。課程修了が認定された者には、修士（食創造科学）の学位を授与します。</p>			<p>本専攻修士課程ではディプロマ・ポリシーを達成するために、栄養と食品に関する高度な専門知識と能力をもち、あらゆる人々の健康と幸福のために、食産業に革新的・創造的な製品やサービスを創造する実践的能力および問題解決能力を修得することを目標にカリキュラム（教育課程）を編成します。</p>	<p>本専攻修士課程は「立学の精神」とそれに基づく「教育目標」に賛同し、かつ修了認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）および教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）に定める教育を受けるために必要な次に掲げる知識や技能、意欲を備えた人を求める。</p>
1. 知識・理解	1-1	食品学および栄養学に関する高度な専門的知識を身につけている。	<p>食品科学、栄養科学、生理学などの食物と人体に関係する基礎分野の研究に対応した教育過程です。教育課程全般を通じて科目教員と大学院生による対話形式での授業展開、さらに論文指導、特別実験、特別実習など論文指導担当教員と大学院生が直接討論し修士論文を作成する教育方法を活用し、大学院生の理解を高めます。</p>	<p>高度な専門的知識・技術の統合を図り、食産業界に貢献できる優れた能力と実行力を身に付け、社会に貢献しようとする職業人を育成することを目標としており、「食と健康」のより良い関係を理解するための基礎・応用研究を進め、研究開発者として活躍しようとする者を受け入れる。</p>
	1-2	食品成分とその機能性に関する高度な専門的知識を身につけている。		
2. 技能・表現	2-1	食品の企画・開発・研究において、創造的にアプローチできる高度な技能を身につけている。	<p>初年時には研究倫理学や生物統計学を必修科目として配置し、科学的根拠（エビデンス）についての重要性や作成するための技能を学びます。また、担当教員の指導のもと、研究室での実験を基盤として、食品素材の物理化学的特性の解明、食品の第三次機能（生体調節機能）を有する成分の分析・同定、加工・保存技術の開発、食事成分と生体との相互作用解明、機能性物質が各種疾患予防に及ぼす影響、食品成分因子によるアレルギー発症機構、恒常性維持に関する分子栄養学的研究などの研究を実施します。</p> <p>これらの教育課程の評価については、修士論文およびその発表会での質疑応答等によって教育課程を通じた学修成果の総括的評価を行います。</p> <p>なお、標準修業年限を超えて履修することができる長期履修学生制度により、修学上の多様なニーズにも配慮します。</p>	
	2-2	食品の企画・開発・研究において、情報を的確に伝え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。		
	2-3	食品開発や食品管理などで必要となる高度な技能・表現力を身につけている。		
	2-4	ヒトと栄養との関係を研究するために必要となる高度な技能・表現力を身につけている。		
3. 思考・判断	3-1	健康や栄養・食に関する高度かつ専門的な情報を自ら収集する能力を身につけている。		
	3-2	情報収集によって発見された課題を自ら解決できる能力を身につけている。		
	3-3	科学的根拠に基づく食品の企画・開発の能力を身につけている。		
4. 態度・志向性	4-1	食産業界の課題に対して、専門的知識を活かして考え、問題を解決し、提案できる態度を身につけている。		
	4-2	食産業界の動向に関心を持ち、食創造科学の高度な専門的学習を通して、他者と強調・協同して食産業界の発展に貢献する態度を身につけている。		
5. 統合的能力	5-1	高度な専門的知識・技術の統合を図り、食産業界に貢献できる能力を身につけている。		
	5-2	社会における指導者として必要なコミュニケーション能力を身につけている。		
	5-3	栄養・食と健康に関する様々な問題について、指導的立場から解決する高度な能力を身につけている。		
	5-4	社会貢献のための実行力を身につけている。		