

酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類 3ポリシー・教育課程・養成する人材像の関連図

アドミッション・ポリシー (AP)

(AP-1)

・食関連分野に興味を持つ人

(AP-2)

・食資源ならびに食品の開発、および食品流通の技術開発、食品科学の研究を行う専門家として、食を通して地域社会に貢献する意欲を持つ人

(AP-3)

・多様な人々と協働して主体的に学修する人

カリキュラム・ポリシー (CP)

(CP-1)

1. 本学の教育理念の理解を深める目的から酪農学園導入教育ならびに学群専門導入科目を置く。

(CP-2)

2. 大学での学びを円滑に進めるための基礎学力と社会人としての基礎力を身につける科目群として基礎教育科目（人文社会科学教育、自然科学教育、保健体育教育、情報教育、外国語教育、自然社会科学教育、外国語教育、情報教育など）を置く。

(CP-3)

3. 専門的思考の養成に必要な基礎的科目群として学群専門教育科目等を置く。

(CP-4)

4. 専門性を高めるための科目群として学類専門教育（食品科学領域科目、管理栄養士コース専門科目など）を置く。

(CP-5)

5. 分野を超えた探究心に対応するために全学共通教育科目を置く。

		教 育 課 程							
		1年		2年		3年		4年	
		前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期
基 礎 教 育	酪農学園導入教育	基礎演習							
	共通教育	キリスト教 I	キリスト教 II						
		心理学	哲学	キリスト教と諸宗教		キリスト教と生命倫理			
		人文社会科学教育	日本史	文学					
		地理学	社会学						
	自然科学教育	数学 I	数学 II	統計学 I	統計学 II				
		化学	生物学						
		化学実験	生物学実験						
	保健体育教育	物理学	地学	物理学実験	地学実験				
		体育実技 I	体育実技 II						
情報教育	情報処理基礎演習	情報科学の基礎	情報処理演習						
	英語 I	英語 II	英語 III	英語 IV	外国語演習 I	外国語演習 II			
外国語教育	日本語 I (※留学生科目)	日本語 II (※留学生科目)	中国語 I	中国語 II					
	ハングル I	ハングル II							
キャリア教育	キャリア実習	キャリアベーシック			キャリアデザイン I	キャリアデザイン II			
	全学共通教育	全学共通科目 A	全学共通科目 B	学外農場実習		博物館実習			
学群専門導入教育	健士健民・農食環境学入門実習								
	建学の精神と農食環境学概論								
学群専門教育	A群	経済学基礎理論 経営学入門 農業協同組合論		簿記・会計学基礎 農業経営学 国際法		農畜産物市場論 農業政策学 I アグリビジネス論 国際経済論		農業政策学 II アグリビジネス論 国際経済論	
	B群	畜産学総論 植物生産学入門		物質化学 A 物質化学 B 動物の機能と形態 動物遺伝学 十糧学		植物生理学 作物生産学 I		草地・飼料作物学 園芸生産学 I	
専 門 教 育	専門演習								
	食品科学領域	食品科学概論	微生物学	生化学 I 食品科学実験 I 食品微生物学 マーケティング論	生化学 II 食品科学実験 II 食品化学 乳肉科学 栄養生理学 食品ミクロサイエンス 食品産薬論 食品開発論	食品科学実験 III 食品分析学 フードテクノロジー 食品栄養学 畜産物の物理学 畜産物利用学 A 畜産物利用学 B 食品流通論 食品マーケティング概論	運動と栄養 食品衛生学 公衆衛生学 農産物資源利用学 畜産物利用学実験実習 食品品質管理論(集中) 食品開発プロセス実践実習	卒業研究 I 卒業研究 II 研究発表	
※必修科目									
教職課程教育		教職入門	教育原理 教育心理学	特別支援教育論 教育方法・ICT活用論 生徒・進路指導論	教育課程論 教育相談論 地誌	特別活動論 農業科教育法 I 職業指導 I (農業) 理科教育法 I 社会科教育法 I (地理歴史)	農業科教育法 II 職業指導 II (農業) 理科教育法 II 社会科・公民科教育法 II 社会科教育法 II (地理歴史) 教育社会学 総合的な学習の時間の指導法 道徳教育指導論	理科教育法 III 教育実習 (中・高 1 免)	理科教育法 IV 教職実践演習 (中・高 1 免)

ディプロマ・ポリシー (DP)

(DP-1)

1. 建学の精神である「三愛精神」「健士健民」を基に、人文・社会・自然科学の知識と倫理観を養い、多様な価値観を尊重し、持続可能な社会の実現に貢献できる。

(DP-2)

2. 食資源としての動物・植物・微生物の特性を科学的に理解できる。

(DP-3)

3. 食品科学や栄養に関する広い知識と技術を修得するとともに、食と健康に関する諸問題の解決に取り組みることができる。

(DP-4)

4. 食の安全・安心に対する高い倫理観を基に、異なる分野の専門家と協働することができる。

(DP-5)

5. 生命への尊厳や自らの職業に対する高い倫理観を備え、使命感と責任感を持って行動できる。

養成する人材像

食と健康学類は、本学の基本理念である実学教育を通して、食の生産、加工・製造、流通ならびに健康に関する幅広い知識と技術を修得するとともに、食と健康に関する諸問題の解決に取り組み、社会に貢献できる人材を養成する。