

## 応用生物化学科の教育課程編成・実施の方針(カリキュラム・ポリシー)

応用生物化学科では、化学的な視点から生命現象や食品素材の機能性の解明に取り組み、生物資源の有効利用と、高付加価値食品や健康機能食品の開発、生物圏の環境修復などを進め、地場産業の発展及び医薬品、食品、化学資材に関わる新産業の創出に寄与しようとする人材を育成することを目的として、以下のカリキュラムを編成している。

### (知識・理解)

1. 微生物や動植物などの生物資源に関する分子レベルから生態系レベルまでの生命現象や食品素材の特性を化学的な視点で理解するため、教養教育科目の学問知科目の履修を必修にしており、専門基礎科目に数学、物理学、化学、生物学、地学、フィールド科学科目群を設け、専門重点科目に食品科学、栄養化学、天然物化学、生化学、微生物学、植物栄養学、土壌学科目群を設けている。
2. 生物資源や食品素材に関する知識と理解を基礎に、食糧、環境、健康に関する諸課題・未知事項について、多面的に思考し自らの考えをまとめる能力を育成するため、専門重点科目に実験実習科目を設けている
3. 食糧、環境、健康に関する課題や未知事項に関心を持ち、その解決・解明に意欲的に取り組むために、学部共通科目のインターンシップや卒業研究を設けている。

### (態度)

4. 生物資源の有効利用やその応用を通じて、食品産業や医薬品産業を始めとするバイオ関連産業の創出・発展に寄与し、地域や社会に貢献する考え方や行動をとることが可能になるよう学部共通科目の農学のための倫理学やインターンシップを設けている。

### (技能・表現)

5. 自らの知識と論理的な思考に基づいた判断結果を的確に説明する表現力や、それを実践する技能を修得するため、学部共通科目に科学英語や卒業研究、専門重点科目に実験実習を設けている。