

食糧化学工学分野 令和3～4年度入学者

応用生物科学コース 食糧化学工学分野

凡例 科目区分(再掲は薄色表示) 基礎教育必修 基礎教育選択必修 プログラム必修 プログラム選択 選択必修 卒業研究 国際コース 選択必修 大学院連携科目 主 従

学年	学期	1年生				2年生				3年生				4年生				
		1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q	3Q	4Q	
D.実践	D-3.学際的な知識を社会に還元する意欲を有する。																	実地見学
	D-2.複数の視点を生かし、多様な問題解決を考案することができる。																	実地見学
	D-1.試行の方法と論理的思考方法を身につけ、実践できる。																	
C-2.技能 (C-2.総合・創造能力)	C-2-3.問題点を発見し、その解決案を考案することができる。																	
	C-2-2.学際的な知識を研究・開発に応用できる。																	
	C-2-1.知識を統合し、問題解決に利用することができる。																	
C-1.技能 (C-1.専門的能力)	C-1-5.専門分野の内容を深く理解し、その知識を利用することができる。																	
	C-1-4.実験や計算の結果を評価し、自分の考えを正しく表現できる。																	
	C-1-3.生物反応を素早く必要レベルで理解し、制御できる。																	
	C-1-2.化学反応を素早く必要レベルで理解し、制御できる。																	
	C-1-1.数式を素早く必要レベルで理解し、制御できる。																	
	B-5.下記の自然科学の知識を統合し、学際的な知識を構築し、説明できる。																	
	B-4.現代科学、特に食品関連科学の様々な現象を理解し、説明できる。																	
	B-3.生物学に関する基礎的知識を理解し、説明できる。																	
	B-2.化学に関する基礎的知識を理解し、説明できる。																	
	B-1.物理学・数学に関する基礎的知識を理解し、説明できる。																	
A.主体的学び・協学	A-6.情報処理能力、コミュニケーション能力を涵養し、自分の考えを正しく表現できる。																	
	A-5.文章表現能力、口頭発表能力、及び討議力を持って広く世界と交流し、協力的に情報を発信、吸収できる。																	
	A-4.食品関連科学における幅広い学際分野に関心を有する。																	
	A-3.多様な知の交流を行い、他者と協働し問題解決にあたることのできる。																	
	A-2.深い専門的知識と豊かな教養を背景とし、自ら問題を発見し、創造的・批判的に吟味・検討することができる。																	
	A-1.学修目標 (学士課程)																	
	領域																	
	学年																	
	アセスメント・プラン	学修目標の達成度を「アセスメント項目」の「学生による自己評価項目」結果と学生のGPAを合わせて評価する(3年生第4Q終了時)																
		学修目標(C-1,C-2)の達成度を「アセスメント項目」の「教員側から評価項目」と「学生の自己分析項目」を突き合わせて評価する(卒業研究発表会の機会を利用して)																

