

食品科学科

〔本学で身につけた力について〕

◆学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー) 知識・技能に関すること

- 1-1 動物性食品素材、植物性食品素材、微生物による発酵産物などに対応した食品の製造、加工、貯蔵、輸送などに携わるための知識や技術
- 1-2 食品の三大機能(栄養機能、嗜好機能、生理機能)を理解し、それらを生かしたあるいは付与した食品の開発に貢献できる知識や技術
- 1-3 食品の安全性を損なう成分あるいは微生物に関する広範な知識を持ち、それに基づいた衛生管理に資する知識や技術
- 1-4 国内外における食品および食品素材の流通と経済を理解し、食品の自給率向上や世界的な食糧不足の解決に貢献できる知識や技術
- 1-5 食とは他の生物の命をいただく行為であるとの理解のもとに、動植物種の保護、地球環境保全に配慮できる知識

◆学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー) その他の能力に関すること

- 1-6 研究開発・技術協力・商取引を遂行する上で必要な語学力
- 1-7 高度なプレゼンテーション能力
- 1-8 様々な相手に対しそれぞれ効果的な手段で意思疎通ができる力

選択項目

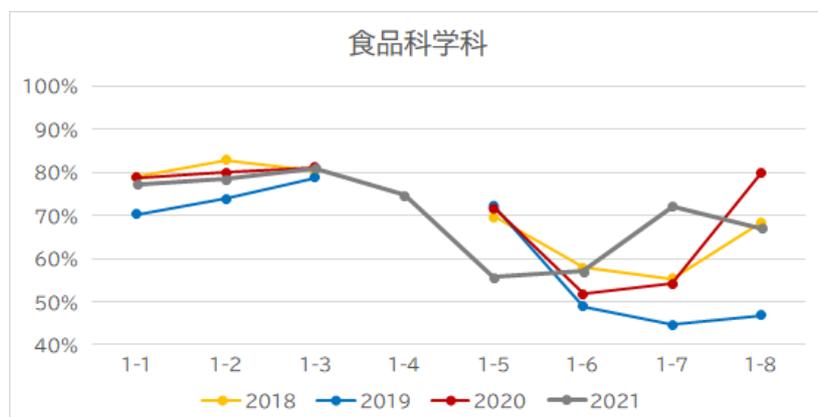
1:身に付かなかった 2:少しだけ身に付いた 3:ある程度身に付いた 4:大いに身に付いた

▼全てのディプロマ・ポリシーを平均して、「3:ある程度身に付いた」または「4:大いに身に付いた」と回答した学生の割合(%)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
食品科学科	50.0%	53.2%	52.9%	54.4%

※2018～2020年度については7項目平均のため、参考とする。

▼各設問において「3:ある程度身に付いた」または「4:大いに身に付いた」と回答した割合(%)



※項目「1-4」について、R2(2020)年度調査まで抜けていたため、R3(2021)年度データのみとする。