

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																								
岡山科学技術専門学校	昭和62年10月19日	大月 秀之	〒700-0032 岡山県岡山市北区昭和町8番10号 (電話) 086-255-7171																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人 岡山科学技術学園	昭和62年10月19日	瀬戸川 正彦	〒700-0032 岡山県岡山市北区昭和町8番10号 (電話) 086-255-7171																								
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																						
工業	工業専門課程	食品生命科学科		令和2年文部科学省 認定	-																						
学科の目的	主に食品、環境の2つの分野に関する基礎知識と実験技術を修得させる。グループによる実習に始まり、実験結果の検討や考察についてグループワークを多く取り入れ、「食品生命科学科」を通じた「キャリア教育(社会的・職業的に自立するために必要となる能力や態度の育成)」の実践を目指す。																										
認定年月日	平成31年4月1日																										
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業 時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																				
	2年 屋間							1,940	900	150	890	0	0														
単位時間																											
生徒総定員	生徒実員	留学生数 (生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																						
50人	17人	1人	2人	3人	5人																						
学期制度	■前期: 4月1日～9月30日 ■後期: 10月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 評価の基準: 評定は、S、A、B、C、Dの5段階とし、C以上をもって認定。 評価の方法: 成績は、試験の結果・出席率・提出物・授業態度等を総合的に評価。																							
長期休み	■学年始: 4月1日～始業日前日 ■夏 季: 7月中旬～8月31日 ■冬 季: 12月下旬～1月7日 ■学年末: 3月下旬～3月31日		卒業・進級 条件	次の条件を満たしていること。 (1) 学納金が完納されていること。 (2) 全科目の出席率が、内規で定められた出席率を上回ること。 (3) 科目認定率が、内規で定められた割合を上回ること。 (4) 素行が良好なこと。																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 学資負担者面談、関係機関との連携		課外活動	■課外活動の種類 学校行事、ボランティア活動等 ■サークル活動: 無																							
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和4年度卒業生) (株)機能性食品開発研究所、名水美人ファクトリー (株)、大東化成工業(株)、福山市農業協同組合		主な学修成果 (資格・検定 等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和4年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>中級バイオ技術者認定</td> <td>③</td> <td>9人</td> <td>6人</td> </tr> <tr> <td>危険物取扱者乙種4類</td> <td>③</td> <td>7人</td> <td>3人</td> </tr> <tr> <td>環境測定分析士3級</td> <td>③</td> <td>6人</td> <td>3人</td> </tr> <tr> <td>QC検定3級</td> <td>③</td> <td>9人</td> <td>2人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	中級バイオ技術者認定	③	9人	6人	危険物取扱者乙種4類	③	7人	3人	環境測定分析士3級	③	6人	3人	QC検定3級	③	9人	2人
	資格・検定名	種別		受験者数	合格者数																						
中級バイオ技術者認定	③	9人	6人																								
危険物取扱者乙種4類	③	7人	3人																								
環境測定分析士3級	③	6人	3人																								
QC検定3級	③	9人	2人																								
■就職指導内容 食品、環境会社で働いているOBの話を事前に聞くなどの対策。 丁寧な履歴書添削、面接指導。		■卒業生数 : 9人 ■就職希望者数 : 8人 ■就職者数 : 6人 ■就職率 : 75% ■卒業者に占める就職者の割合 : 67%		※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等)																							
■その他 進学者数 : 0人 (令和3年度卒業者に関する 令和4年5月1日時点の情報)		■自由記述欄 (例) 認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等																									
中途退学 の現状	■中途退学者 : 0名 令和4年4月1日時点において、在学者15名(令和4年4月1日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者15名(令和5年3月31日卒業者を含む)		■中退率: 0%																								
	■中途退学の主な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 きめ細かな個人ガイダンスの実施。学資負担者、関係機関との連携。																										
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度: 後期授業料3万円～全額を給付 (応募資格: 入学時、2年進級時ともに一定の条件を満たす学生) 日本語能力試験合格奨学金: 留学生を対象に、合格レベルによって3万円から10万円を授業料から減額 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象																										
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																										
当該学科の ホームページ URL	https://www.oist.ac.jp/																										

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1) 教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

本学科は、食品・バイオ業界で活躍できる人材を育成するために、関連企業との連携のもと、下記①～⑥の視点に基づき、業界の技術的動向や人材の育成にかかる情報等の収集や分析に努めるとともに、これらを踏まえた学科教育方針(教育課程や学習内容および育成する学生像等)を策定し、社会に貢献できる実践的技術者の育成を目標に専門教育を推進する。

また、教育活動の推進にあたっては、学生による授業評価や管理職による公開授業評価等に加え、関連企業等との協議(教育課程編成委員会等)を通して助言や提言をいただきながら、教育課程に関わる指導内容や指導方法について検証(PDCAサイクル)するとともに、検証結果に基づいて次年度の学科教育方針を策定する。

以上が、教育課程の編成に係わる企業等との連携の基本方針である。

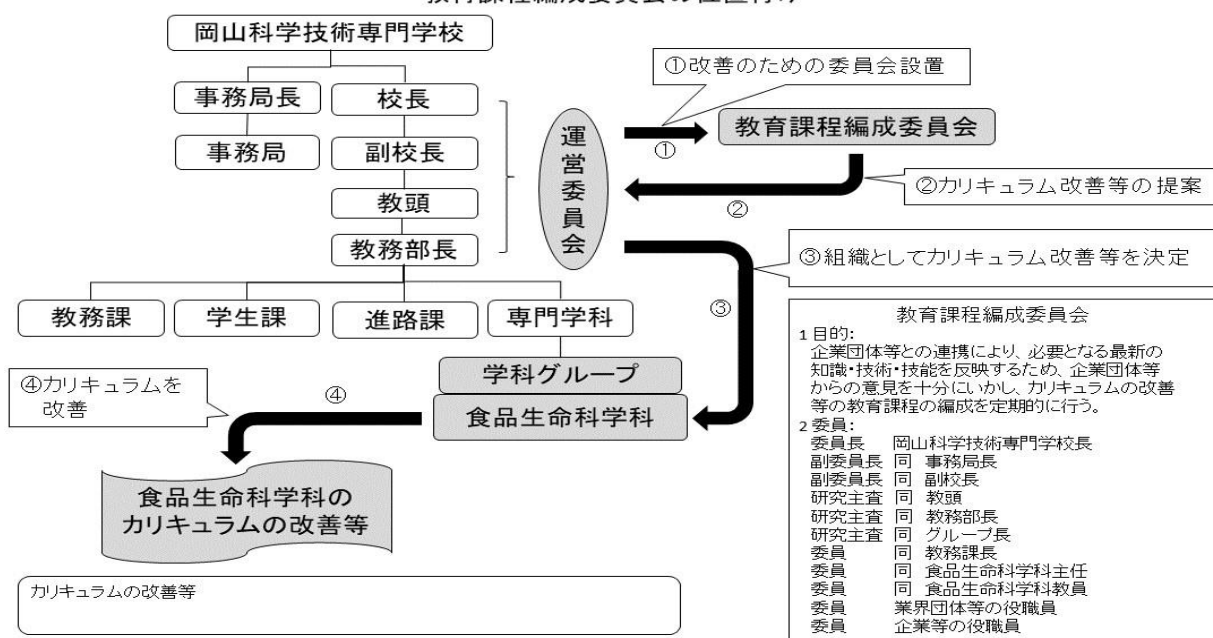
- ① 地域における食品・バイオ業界の動向について
- ② 食品・バイオ業界において人材に求められる専門性の動向について
- ③ 求められる実務に関する知識・技術・技能・資格等について
- ④ 食品・バイオ業界が求める人物像について
- ⑤ 食品・バイオ業界における人材育成について
- ⑥ インターンシップにおける指導プログラムについて

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、学園組織図の「職業実践専門課程推進委員会」の下部組織として位置づけ、下図に示すように①運営委員会の指示のもと、教育課程編成委員会において企業関係者等から意見を聴取するとともに、現行教育課程の検証を行い、必要に応じて②運営委員会に教育課程の改善等を提案する。③運営委員会において提案が妥当であると決定した後は、④食品生命科学科の学科教育方針の見直しを行い、座学および実習の指導内容等の改善を図る。なお、年度末の教育課程編成委員会においては改善後の評価等を実施するとともに、翌年度の教育課程の編成にいかす。

教育課程編成委員会の位置付け



(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
大月 秀之	岡山科学技術専門学校 校長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
小野 裕明	岡山科学技術専門学校 事務局長	〃	
宮元 秀幸	岡山科学技術専門学校 副校長	〃	
平野 裕久	岡山科学技術専門学校 教頭	〃	
堂本 雅弘	岡山科学技術専門学校 教務部長、グループ長	〃	
小野 英樹	岡山科学技術専門学校 教務課長	〃	
金子 義次	岡山科学技術専門学校 食品生命科学科 主任	〃	
大熊 英治	岡山科学技術専門学校 食品生命科学科 教員	〃	
池口 主弥	公立大学法人岡山県立大学 准教授	〃	②
内倉 直	嘉美心酒造株式会社 取締役杜氏	〃	③

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ① 業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員（1企業や関係施設の役職員は該当しません。）
- ② 学会や学術機関等の有識者
- ③ 実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(5月～7月、2月～3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年7月7日(木) 13:30～15:00

第2回 令和5年3月8日(水) 13:30～15:00

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記

【提言】

- ① 授業参観で今回、座学(危険物乙4)を見学したが、学科の看板となるべき別の授業を参観すべきである。
- ② 資格を取ることで将来何に役立つか取得目的を教えるべきである。
- ③ 食品衛生関連の資格は取れないのか。
- ④ パンフレットで、環境を学科として打ち出しているが、学科名から「環境」が見えてこないの、なにがしか訴えた方が良くはないか。

【活用・改善】

- ① 日時、時間等の都合で資格取得授業としたが、実習中心の学科なので、次回は実習を考えたい。
- ② 資格を取得した、こんな道が開ける、こうなると教えながらモチベーションを高めている。
- ③ 講習で「食品衛生管理者」などの資格は取ることができるが、厚生労働省がらみの資格取得は難しい。
- ④ 「環境測定分析士」や「危険物」の資格を取る授業をするのであれば、今の「食品生命科学科」の名前でも良いと考える。

2.「企業等と連携して、実習・実技・実験又は演習(以下「実習・実習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

食品生命科学科においては、学科教育方針に基づき、目指す学生像を達成目標に置いたカリキュラムを設定しており、中でも実習に関しては実学主義の観点から、即戦力となりうる技術・技能を習得させることを目指している。しかしながら、実際の現場で必要とされる最新かつ高度な技術・技能の習得には、教科書の記述のみでは不十分である場合が多く、通常の授業の範疇では限界がある。これらを改善するため、現場に対応できる人材育成を主眼として、専攻分野との関連が深い企業等と連携することを計画した。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

- 企業の選定: 上記基本方針を基に、①専攻分野との関連性が特に高いこと、②知識・技術・技能についての指導力があること、③社会人としての態度やマナー指導等についても協力いただけること等を条件に選定した。

○ 科目名: インターンシップⅠ

○ 連携企業: 株式会社夢百姓、株式会社機能性食品開発研究所

○ 実習期間: 令和5年4月1日から令和6年3月31日

○ 実習内容: 企業等と締結した協定書に基づき勤務し、「ハーブキャンディ」製造を行う。ハーブの摘み取り、乾燥、エキス抽出の技術を習得し、キャンディーの製造方法に関しても学習した。また、発酵メーカーの商品にも触れ、キャンディーに練りこむ発酵液も選択し、製造から包装まで仕上げる。

○ 評価: インターンシップ終了後、連携企業の担当者による学生の学修成果の評価を踏まえ、担当教員が評価基準に則り5段階で評価する。

○ 科目名: インターンシップⅡ

○ 連携企業: 平喜酒造株式会社、岡山村田製作所、アイメッツ株式会社、浜田工務店株式会社

○ 実習期間: 令和4年4月1日から令和5年3月31日

○ 実習内容: 就職の条件として、企業側が指定したカリキュラムに従い、酒造知識の習得、水質分析作業、環境整備保全等を学習、社会人としてのマナーや態度についても指導を受ける。

○ 評価: インターンシップ終了後、連携企業の担当者による学生の学修成果の評価を踏まえ、担当教員が評価基準に則り5段階で評価する。

科目名	科目概要	連携企業等
インターンシップⅠ	カギセンプランド「ハーブキャンディー」作製の為、ハーブの収穫から、加工・製品化までの一連の製造、販売者への提供を株式会社夢百姓とコラボした。また、製品に特徴を持たせるため、機能性食品開発研究所ともコラボし、発酵エキスを練りこんだ「ハーブキャンディー」を仕上げた。	株式会社夢百姓 株式会社機能性食品開発研究所
インターンシップⅡ	専攻分野との関係性が高い、食品業界の製造工程・品質検査や環境調査・分析の実際を経験。就職希望に企業にてインターンシップを1日体験した。	平喜酒造株式会社 岡山村田製作所 アイメッツ株式会社 浜田工務店株式会社

3.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1)推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

教職員の研修等については、本校教職員研修規程、ならびに下記(1)、(2)に示す研修項目に基づき、教職員の経験や能力に応じた研修計画を法人の指示のもと教務において作成し、学科主任ならびに関係教職員に受講させるものとする。受講を命じられた教職員はこれに参加し、専門職として求められる技術力や指導力の向上に努めなければならない。

研修成果は、報告書にまとめるとともに、内容によっては受講者が関係教職員に伝達講習主旨等の徹底を図る。

また、教職員は、日頃より自己研鑽に励むとともに、指導力の向上に向けた授業研究や研究紀要への投稿等に取り組み、以て本校教育の充実・発展に資するよう努力することを基本方針とする。

(1) 食品・バイオ分野における実務に関する研修等

- ① 企業、団体が主催する専門技術研修
- ② 企業から講師を招聘した専門技術研修
- ③ 専門技術・技能の伝達講習
- ④ 教員の技術レベルに応じた専門技術研修

(2) 指導力の修得・向上のための研修等

- ① 専修学校教員教職課程研修
- ② 企業、団体主催の指導力育成研修
- ③ 外部講師による指導力育成研修
- ④ 職務分掌上の業務に関する指導力育成研修

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

(1) 研修名:生活者インサイトに基づく食品加工の付加価値(連携企業等:岡山県新技術応用研究会)

期 間:令和4年5月26日(木)

対 象:食品生命科学科(金子義次)

内 容:生活者のライフスタイルに対応する新たな付加価値を付けた食品加工の紹介

(2) 研修名:岡山県食品新技術応用研究会第374回研究会(連携企業等:公益財団法人岡山県産業振興財団)

期 間:令和4年7月27日(水)

対 象:食品生命科学科(大熊英治)

内 容:「水分活性を知り、食品の変質を防止する。」食品の変質を防ぐために水分活性を下げる方法を紹介

(3) 研修名:岡山県食品新技術応用研究会第380回研修会(連携企業等:公益財団法人岡山県産業振興財団)

期 間:令和5年3月30日(木)

対 象:食品生命科学科(大熊英治)

内 容:ショウガの機能性成分、機能性食品の開発について学ぶ。

② 指導力の修得・向上のための研修等

(1) 研修名:「発達障害の理解と支援」(連携企業等:岡山市発達障害者支援センター)

期 間:令和4年9月26日(月)

対 象:食品生命科学科(大熊英治、金子義次)

内 容:①発達障害者がもつ特性を知り対処方法を学ぶ。

②さまざまなケーススタディに基づき、個々の特性に応じた対処方法を知る。

2) 研修名:知的・発達等障害者による学習困難者対応セミナー(広島大学大学院 村上理絵 助教)

期 間:令和5年3月29日(水)

対 象:食品生命科学科(大熊英治、金子義次)

内 容:発達障害学生の事例と接し方

・各学科における発達障害学生の具体的事例を発表し、その対処方法のアドバイスを受ける。

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

(1) 研修名:日水製薬(株)研究所 セミナー

期 間:令和5年5月18日(木)

対 象:食品生命科学科(金子義次)

内 容:新たな簡易細菌測定法の紹介と従来法との違い、メリット

(2) 研修名:岡山県食品新技術応用研究会第382回研究会(連携企業等:公益財団法人岡山県産業振興財団)

期 間:令和5年7月24日(月)

対 象:食品生命科学科(大熊英治)

内 容:『膜の食品開発への利用』

② 指導力の修得・向上のための研修等

(1) 研修名:「社会人としてのマナー及び文章講座」(連携企業等:岡山科学技術専門学校教務部)

期 間:令和5年8月25日(金)

対 象:食品生命科学科(大熊英治、金子義次)

内 容:①ルールとマナーとエチケット

就職と直結する専門学校において、社会人になった際、どのような「マナー」「ルール」「エチケット」が必要なのか、あらためて学ぶ。

②分かりやすい文章の書き方

主語と述語、修飾語と被修飾語の適切な関係や、小論文に使える構成などについて事例を学ぶ。

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。

また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

本校の学校関係者評価は、文部科学省の「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、全教職員に実施した自己評価とともに、学校長が作成した自己点検・自己評価の資料を基に、学校運営に関わる部分、教育活動に関わる部分、学科教育活動に関わる部分等について、学校関係者評価委員会において協議し、現状の課題や問題点を洗い出し、改善点等について助言や提言をいただくものである。また、その助言・提言を運営委員会に諮り緊急性・重要性等の優先順位に基づき具体案を作成する。これを以て次年度の学科教育方針の見直しや学校運営等の改善に取り組むことを基本方針とする。

特に、学科教育については、資格取得や進路状況の他、教育課程編成委員会からいただいた助言や提言に基づく改善点等についても協議し、学科改善の指針とする。

なお、自己点検・自己評価、「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づく自己評価表、学校関係者評価はホームページ上で公表する。

ガイドラインの評価項目		学校が設定する評価項目	
(1) 教育理念・目標		①学校の理念・目的・育成人材像 ②学校の特色 ③学校学科の将来構想	
(2) 学校運営		①運営方針 ②事業計画 ③意志決定機能 ④人事・給与規程 ⑤情報公開 ⑥業務の効率化	
(3) 教育活動		①教育理念に沿った教育課程 ②教育到達レベルや学習時間 ③カリキュラムの体系化 ④授業評価 ⑤成績評価・進級・卒業判定 ⑥資格取得の指導体制 ⑦教員の確保 ⑧教員の資質能力の向上 ⑨教員研修の実施	
(4) 学修成果		①就職率 ②資格取得率 ③退学率の低減 ④卒業生の社会的評価	
(5) 学生支援		①進路・就職の支援体制 ②学生相談の体制 ③経済的支援の体制 ④健康管理体制 ⑤課外活動 ⑥学資負担者との連携 ⑦卒業生への支援	
(6) 教育環境		①施設・設備の整備 ②学内外の実習施設・インターンシップ・海外研修の教育体制 ③防災体制の整備	
(7) 学生の受入れ募集		①学生募集活動 ②教育成果の伝達 ③学納金	
(8) 財務		①中長期的財務基盤 ②予算・収支計画 ③会計監査 ④財務情報の公開体制	
(9) 法令等の遵守		①法令・設置基準等の遵守 ②個人情報の保護 ③自己点検・自己評価の実施 ④自己点検・自己評価の公開	
(10) 社会貢献・地域貢献		①学校の教育資源や施設の活用 ②学生のボランティア活動 ③公開講座、教育訓練の受託	
(11) 国際交流			
※(10)及び(11)については任意記載。			
(3) 学校関係者評価結果の活用状況			
○学校運営の改善			
【質問・提言】			
(1) (企業) 教育活動方針における重点項目の最上位に「6S管理の徹底」を置いているのはなぜか。			
(2) (PTA) 教職員の残業の制限について、どのように対応しているか。			
【回答・改善等】			
(1) (学校) これまで十分にできていなかったため、より力を入れていこうという狙いがある。			
(2) (学校) 突発的な学生指導や学資負担者対応、学校行事(校外研修など)に関わる場合など、それぞれ上限を定めて対応している。			
○学科教育活動の改善			
【質問・提言】			
(1) どこへ出しても恥ずかしくない優秀な人材の育成に努めてほしい。			
【回答・改善等】			
(1) 学科を挙げて就職率100%を目標に頑張っている。企業と連携し、商品の研究開発に努め、さらに地域に根差した学科を目指したい。			
(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿			
令和5年4月1日現在			
名前	所属	任期	種別
栗田 真志	株式会社プローバ 代表取締役	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	企業等委員
小上 敏寿	旭電業株式会社 総務部総務課 係長	〃	〃
山本 泰三	株式会社機能性食品開発研究所 取締役 農水産事業部長	〃	〃
宮西 司郎	協立土建 株式会社 代表取締役	〃	〃
田中 浩二	西尾レントオール株式会社 中国・四国地域管掌 取締役	〃	〃
岸本 晋一	ゼノー工具株式会社 常務取締役	〃	〃
近藤 康史	両備システムズ 営業本部 公共営業統括部 文教ビジネス営業部次長	〃	〃
横田 直樹	株式会社丸文 代表取締役	〃	〃
岡本 径	ネットヨタ岡山株式会社 営業本部 サービス部 副課長	〃	〃
齊藤 雅崇	株式会社ティーエス自動車 玉島事業所 専務取締役	〃	〃
藪田 尊典	岡山科学技術専門学校 同窓会 会長	〃	卒業生
長門 信和	岡山科学技術専門学校 学生支援会 会長	〃	PTA
※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。 (例)企業等委員、PTA、卒業生等			

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期
 (○ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())
 URL <https://www.oist.ac.jp/>
 公表時期: 令和5年10月1日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針
 企業等に対して、公教育機関としての透明性の確保と説明責任を果たすため、本校の教育活動および学校運営状況等について、文部科学省の「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」に則り、情報を広く公開する。以て、企業等の学校関係者から支持や信頼を得るとともに、適切な情報を提供することにより、高校生等の学校選択の一助となることを基本に、分かり易く見やすい情報発信に努める。
 この他、情報提供について他校との差別化を図るため、本校の教育力や教職員の質的レベルの高さを示すものとして教育活動方針ならびに研究紀要を公開し、本校教育の実際の姿を周知する。
 以上が、情報提供の基本方針である。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	・学校組織、教育活動方針、沿革、設置学科、学生数
(2) 各学科等の教育	・目指す学科像、育成する学生像、資格取得上の特典等
(3) 教職員	・教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・インターンシップ、進路講演会、企業説明会 ・教職員の研修会の参加、研究紀要
(5) 様々な教育活動・教育環境	・広報新聞、技術協議会、展示会、校外研修 ・スポーツクラブ、学生寮の整備
(6) 学生の生活支援	・アルバイトの紹介、教育相談、学生支援会、企業後援会 ・同窓会
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金 ・奨学金制度
(8) 学校の財務	・資金収支計算書 ・貸借対照表
(9) 学校評価	・自己点検・自己評価 ・自己評価 ・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法
 (○ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())
 URL <https://www.oist.ac.jp/>

授業科目等の概要

(工業専門課程 食品生命科学科)																
分類	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択	授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携
									講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
1	○			基礎化学	化学実習等で必要とされる基本事項と一般基礎化学を学習する。	1通	60		○		○				○	
2	○			生物学	一般微生物学の基礎知識に関する知識と、生物が持つ器官の構造等を学習し、代謝、増殖等についても学習する。	1通	60		○		○			○		
3	○			食品微生物学	発酵・腐敗・食中毒に関与する食品微生物を重点に、各微生物の代謝・増殖などについて学習する。	1通	60		○		○				○	
4	○			環境科学	地球温暖化から環境ビジネスに至るまで、環境問題全般について学習する。	1後	30		○		○			○		
5	○			食品科学	食の基礎、食品の主要成分、微量成分、加工・保存中の化学反応等について学習する。	1通	60		○		○			○		
6	○			食品生命概論	食品生命科学科で履修する科学系の計算及び単位変換に関して学習し、将来の方向性を確かな物とするため業界の内容も勉強する。(食品・環境・化学業界の将来展望)	1前	30		○		○			○		
7	○			遺伝子工学	分析化学の基礎知識、さらに、化学分析、機器分析、分析データの処理や解析方法、原理手法について学習する。	2通	60		○		○			○		
8	○			分子生物学	生命の仕組みについて、分子レベルで学習する。	2通	60		○		○				○	
9	○			生化学	生体の構成要素やタンパク質の機能などについて学習する。	2通	60		○		○				○	
10	○			食品衛生学	食中毒原因菌・汚染指標菌を中心に菌の性状や汚染経路、食品衛生管理に必要なHACCP法や食品の微生物制御等について学習する。	2通	60		○		○			○		
11	○			応用微生物学	微生物の機能が関わっている発酵醸造食品、調味料、医薬品などの原料や製法等について学習する。	2前	30		○		○				○	
12	○			栄養科学	食品の栄養に関する基礎知識、生体での消化、吸収に関する基礎知識を系統的に学習する。	2通	60		○		○			○		
13	○			食品流通保蔵学	食品の流通に関する現在のシステム化と、食品を保蔵する技術を学習する	2前	30		○		○			○		
14	○			食品生産管理学	生産管理の重要性、生産計画の立て方や製品の保存管理の仕方などを学習する。	2後	30		○		○			○		
15	○			資格対策Ⅰ(危険物乙四)	物理・化学の基礎知識、危険物の性質並びにその火災予防および消火方法、危険物に関する法令の解説や演習を行う。	1前	30			○	○			○		
16	○			資格対策Ⅱ(中級バイオ)	中級バイオ技術者認定試験合格に向けて試験対策を行う。	2後	30			○	○			○		
17	○			資格対策Ⅰ(QC検定4級)	品質管理業務に携わる為の知識習得。品質管理的考え方、7つ道具、標準偏差の出し方等を学習する。	1後	30			○	○			○		
18	○			文献講読演習Ⅰ	課題の文章を読み、まとめ、筆者が何を言わんとするか自分で考え、グループ討論や自分の表現で発表する能力を養う。	1後	30			○	○			○		
19	○			文献講読演習Ⅱ	課題の文章を読み、まとめ、筆者が何を言わんとするか自分で考え、自分の表現で発表する能力を養う。	2前	30			○	○			○		
20	○			校外研修	動植物の見分け方、ハーブ栽培など屋外での実習や工場見学などをおこなう。また、各班で生物調査を実施し、発表を行う。	1通	60				○	○		○		
21	○			食品製造学実習Ⅰ	基本的な食材の取り扱い、食品から最終の食品に加工するための基礎知識、目的とする食品を作るための原材料、加工法を知る。	1後	30				○	○		○		
22	○			食品製造学実習Ⅱ	食品業界の技術者が、身に着けておきたい知識、表示内容、原価計算を学びます。	2前	30				○	○		○		
23	○			食品微生物学実習Ⅰ	微生物(酵母・カビ・細菌)の基本的な取扱法および、発酵性・芽胞形成など各食品微生物の生理的特性等について学ぶ。	1通	120				○	○			○	
24	○			食品微生物学実習Ⅱ	食品工場などの検査室で行われている自主衛生検査業務に対応できる技術や知識について学ぶ。	2通	150				○	○		○		
25	○			バイオテクノロジー実習	植物組織培養について、カルス誘導や再分化などの培養技術を修得し、植物育種の基礎等について学ぶ。	1通	120				○	○		○		
26	○			分析化学実習	分析化学の理論を実習によって再確認するとともに、分析化学実習の手法ならびにデータ処理、解析方法を習得する。	2通	90				○	○		○		
27	○			化学実習	基礎化学実験の後、基礎化学分析の容量分析(中和滴定・酸化還元滴定・沈殿滴定・キレート滴定)を行い、物質の中に含まれる成分の量を定量する。	1通	90				○	○		○		
28	○			環境科学実習	身近な環境の変化、岡山市の環境整備を考え、将来の日本の環境事業を担う人材を育てる。	1通	60				○	○		○		

29	○		卒業研究	2年間の総まとめとして、数名の小グループに分かれて卒業研究を行う。	2 後	60				○	○	○		
30	○		インターンシップⅠ	インターンシップ先企業で1週間程度の製造研修を通じ、コミュニケーションの手法も身に付ける。	1 後	40				○		○	○	○
31	○		インターンシップⅡ	希望する企業で1週間程度、インターンシップをおこなう。	2 前	40				○		○	○	○
32	○		ホームルーム	学生、人としての義務や責任、生き方、人間関係作り等について学ぶ。	1 通 2 通	60		○			○		○	
33	○		ビジネス教養	就職活動への取り組み方、職場でのマナーや態度について学ぶ。	1 通	30		○			○		○	
34	○		一般教養	社会人として知っておくべき、あるいは身につけておくべきマナーや態度、常識について学ぶ。	2 通	30		○			○		○	
35	○		情報実習	各種ソフトウェアを使って情報リテラシーの基礎について学ぶ。	1 通	60		○			○		○	
36	○		コミュニケーション	社会人としてのコミュニケーション能力を身に付けるため、意識をもって実践できるようになることを目的とする。	2 前	30		○			○			○
合計					36科目		1,940単位時間(単位)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
○卒業要件：次の条件を満たしていること。 (1) 学納金が完納されていること。 (2) 全科目の出席率が、内規で定められた出席率を上回ること。 (3) 科目認定率が、内規で定められた割合を上回ること。 (4) 素行が良好なこと。 ○履修方法：全科目必修履修。	1学年の学期区分	2期	
	1学期の授業期間	15週	