

職業実践専門課程として認定する専修学校の専門課程の推薦について

文 部 科 学 大 臣 殿

令和 6年10月 1日

下記の専修学校の専門課程を職業実践専門課程として認定する課程として推薦します。

記

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 (住所) 岡山県岡山市北区8-10 (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 (住所) 岡山県岡山市北区8-10 (電話) 086-255-7171				
分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度		
工業	工業専門課程	食品生命科学科	令和2(2020)年度	-	平成29(2017)年度		
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。						
学科の特徴(取得可能資格、中退率等)	実習を中心とした、実践教育を目指す。食衛法に基づく微生物の衛生の制御、新規機能性物質の微生物探索方法や機能性加工食品の製造力を養う実践力を身に付ける。グループを基礎とした学習を目指し、グループで得意な生徒に関し教え合うことを通し、退学等を防いでいる。品質管理検定3級、環境測定分析士3級などの資格取得が可能。令和5年度の中退者なし。						
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総	講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入 1,970 単位時間	1,020 単位時間	150 単位時間	800 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)				
50人	12人	0人	0%				
就職等の状況	■卒業生数(C)		6人				
	■就職希望者数(D)		2人				
	■就職者数(E)		2人				
	■地元就職者数(F)		1人				
	■就職率(E/D)		100%				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		50%				
■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		33%					
■進学者数		2人					
(令和5年度卒業生に関する令和6年5月1日時点の情報)							
■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) (株)アイメッツ、西日本アチューマツト(株)							
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載		無				
当該学科のホームページURL	https://www.oist.ac.jp/						
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)						
	総授業時数	1,970 単位時間					
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	110 単位時間					
	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位時間					
	うち必修授業時数	1,970 単位時間					
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	110 単位時間					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位時間					
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	80 単位時間					
	(B: 単位数による算定)						
	総授業時数	単位					
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位					
	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位					
	うち必修授業時数	単位					
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位					
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位					
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)		0人				
	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)		2人				
	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)		0人				
	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)		1人				
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)		0人				
	計		3人				
上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数		2人					

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(PCDA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。

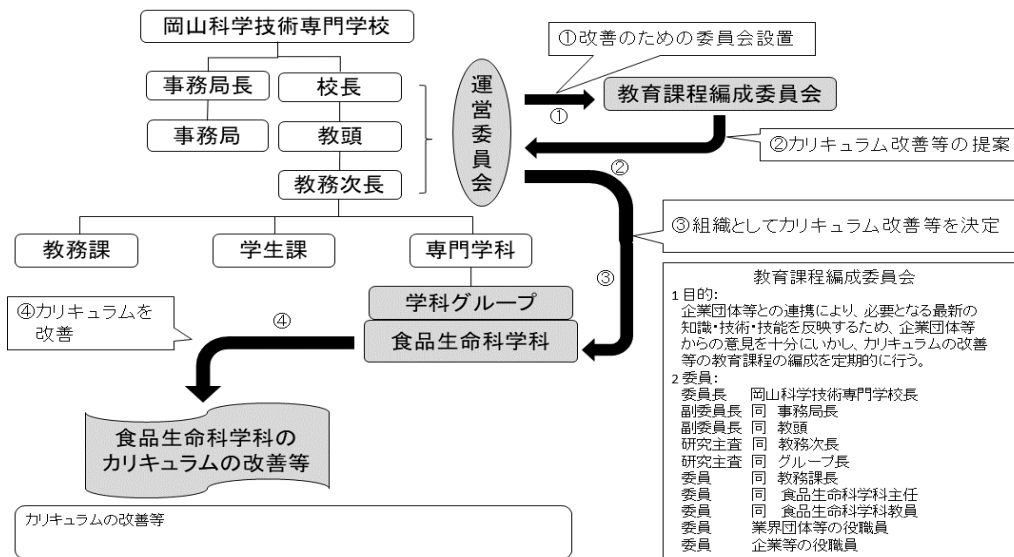
- ① 地域における食品・バイオ業界の動向について
- ② 食品・バイオ業界において人材に求められる専門性の動向について
- ③ 求められる実務に関する知識・技術・技能・資格等について
- ④ 食品・バイオ業界が求める人物像について
- ⑤ 食品・バイオ業界における人材育成について
- ⑥ インターンシップにおける指導プログラムについて

(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6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6年4月1日～ 令和7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	〃	
平野 裕久	岡山科学技術専門学校 教頭	〃	
津田 恵美	岡山科学技術専門学校 教務次長	〃	
小野 英樹	岡山科学技術専門学校 教務課長	〃	
横内 美穂	岡山科学技術専門学校 第1グループ長	〃	
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	〃	
青木 仁美	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5年7月5日(木) 10:30～12:00

第2回 令和6年3月18日(月) 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 授業参観での提言、食品微生物学実習Ⅱを見学したが、試葉の計測、ピンセット等の扱いが、いい加減な学生がいた。
- ② 実習室の掃除が不十分であり、天秤の清掃や棚等にほこりがあり指摘をうけた。
- ③ 資格について環境分析と食品分野の関係はありますか
- ④ 専門学校入学前の高校生に学科をアピールする手段はありますか

【活用・改善】

- ① 秤を使う計測時、学生のそばにつき、正しく取り扱われているか指導したい
- ② 実習室の掃除は、実習終了後確実にこなしたい
- ③ 環境分析と食品の分析は資料こそ異なるが、分析は共通するものであり、食品業界に進むとしても役立つ
- ④ 学園祭の宣伝や高校への出前授業を行っている

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 うまの

○ 実習期間:令和6年6月1日から令和6年9月31日

○ 実習内容:企業等と締結した協定書に基づき、「奉還町土曜夜市」に出店するため、「カギセン煎餅」をコラボ。規格から作製、夜市にて販売をおこなった。

○ 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:株式会社 夢百姓

○ 実習期間:令和6年9月2日から令和6年12月20日

○ 実習内容:企業とコラボした「カギセン煎餅」をハーブを基調とした製品に仕上げ、夢百姓で製造、販売を行った。

○ 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	カギセンブランド「カギセン」煎餅作製の為、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うまの様とコラボした。また、「土用夜市」にて(株)うまの様の店舗で接客販売を行った。	株式会社 うまの
インターンシップⅡ	カギセンブランド「カギセン」煎餅作製の為、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様とコラボした。	株式会社 夢百姓

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し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: 岡山県食品新技術応用研究会 第381回研修会

期 間: 令和5年5月30日(火)

対 象: 食品生命科学科(金子義次)

内 容: 岡山における事業系食品ロスの削減に向けた課題と将来展望 岡山大学 松井康弘 氏

(2) 研修名: 岡山県食品新技術応用研究会 第382回研修会

期 間: 令和5年8月27日(火)

対 象: 食品生命科学科(大熊英治)

内 容: 『米粉食品等に使用する食品添加物をめぐる研修』 佐竹(株) 研究部長

(3) 研修名: 岡山県食品新技術応用研究会 第388回研修会

期 間: 令和6年3月15日(金)

対 象: 食品生命科学科(金子義次)

内 容: 『健康指向型麹菌によるチーズの作製』 筑波農行研究所 研究部長

② 指導力の修得・向上のための研修等

(1) 研修: 「OCに関する研修」

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: OCにおける研修

(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: 岡山県食品新技術応用研究会 第389回研修会

期間: 令和6年5月17日(金)

対象: 食品生命科学科

内容: 「澱粉加工・機能性素材の研究」松谷化学(株)

(2) 研修名: 岡山県地域産業活性化基金事業

期間: 令和6年8月27日(火)

対象: 食品生命科学科

内容: 健康とおいしさの食品開発

② 指導力の修得・向上のための研修等

(1) 研修名: 「留学生との会話のポイント」(連携企業等: 岡山科学技術専門学校教務部)

期 間: 令和6年4月3日(水)

対 象: 食品生命科学科(大熊英治、金子義次、青木仁美)

内 容: 本校への留学生が増えてきている現状を踏まえ、日本語学科の佐藤先生が留学生との会話のポイント等について講義

(2) 研修名: 「発達障害について」(連携企業等: 広島大学大学院人間社会科学研究所 村上理絵助教)

期 間: 令和6年8月22日(木)

対 象: 食品生命科学科(大熊英治、金子義次、青木仁美)

内 容: 広島大学大学院人間社会科学研究所の村上理絵助教が、発達障害を持つ学生への接し方等について講義

(3) 研修名: 「就職活動に向けて、今から実践! 社会人としての心構えとビジネスマナー」(連携企業等: 岡山科学技術専門学校教務部)

期 間: 令和6年9月6日(金)

対 象: 食品生命科学科(大熊英治、金子義次、青木仁美)

内 容: ① 社会人の心構えについて

② 姿勢とおじぎ、あいさつ

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。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

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・育人人材像 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学費負担者との連携 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) (PTA) 前回話題に出た施設修繕についての進捗はどうなっているか。
 【回答・改善等】
 (1) (学校) 計画どおり進んでおり、2号館は全フロア、1号館は偶数フロアの修繕が完了している。
 ○学科教育活動の改善
 【質問・提言】
 (1) 産学官でのコラボ、研究をされているとのことだが、具体的にどのような内容をどの程度までされているか、教えていただきたい。
 【回答・改善等】
 (1) 官とのコラボは、環境省の「地球温暖化対策」の取り組み関連事業に募集したが、昨年度は落選。今年度も挑戦する。また、関連企業とコラボしたカギセンブランドの商品を開発販売した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6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6年4月1日～ 令和7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	〃	〃
馬野 信吾	株式会社うまの 代表取締役社長	〃	〃
宮西 司郎	協立土建 株式会社 代表取締役	〃	〃
西林 淳司	株式会社ナイカイアーキット 管理部執行役員代理	〃	〃
岸本 晋一	ゼノー工具株式会社 代表取締役社長	〃	〃
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	〃	〃
重松 敬一	岡山トヨタ自動車株式会社 執行役員	〃	〃
金子 武志	山陽村上モーター株式会社 常務取締役	〃	〃
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	〃	〃

数田 尊典	岡山科学技術専門学校 同窓会 会長	〃	卒業生
石原 由紀子	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6年8月31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	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	
必修	選択必修	自由選択													
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	○		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後	60		○			○			○	
5	○		公衆衛生学	公衆関連の衛生学を広範囲に学び、日本の公衆衛生の現状、進む方向性についても勉強する。	1通	60		○			○			○	
6	○		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。	1前	30		○			○			○	
7	○		食品アレルギー概論	現代病ともいわれる「アレルギー」を、科学的観点でとらえ、特に8大アレルゲンに関して詳細に学習し、アレルギーを防ぐ方法についても学習する。	1前	30		○			○			○	
8	○		健康スポーツ学	「健康」をスポーツの面から学習し、健康に有効なスポーツの概念や発達段階のスポーツの重要性を学習する。	1後	30		○			○			○	
9	○		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		○			○			○	
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	○		生理学	人体を構成する各要素、組織、器官であったり細胞であったりするがどのような活動を行っているかを解き明かし、各要素がどのような機能を持つかを学び、その機序への理解学習する。	2通	60		○			○			○	
12	○		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		○			○			○	
13	○		食品機能学	食品の栄養、開発の部門で、「機能性」分野が叫ばれ、機能により食品を分析、科学する	2通	60		○			○			○	
14	○		免疫健康学	体内にアレルギーや感染症を引き起こす異物の侵入に際し、身体を護る役目を果たす「免疫」に関して身体の仕組みを中心に学習する。	2通	60		○			○			○	
15	○		環境と健康科学	健康をつかさどる1つの条件が「環境」にあることを理解し、環境の変化で健康が変わることも学習する	2前	30		○			○			○	
16	○		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		○			○			○	
17	○		資格対策(食生活アドバイザー)	食を通じて生活全般について適切な助言や指導ができるスペシャリストを養成する。	2前	30		○			○			○	
18	○		資格対策(QC検定3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		○			○			○	
19	○		資格対策(環境測定分析士3級)	環境測定に関する技能を磨き、環境関連業務に携わる知識を身に付ける。	1後	30		○			○			○	
20	○		資格対策(健康予防管理専門士)	長寿国となった日本、年を重ねても豊かな生活をするためには健康維持が欠かせません。そのような人々を支援し、健康の維持・管理をするスペシャリストが「健康予防管理専門士」を養成する。	2前	30		○			○			○	
21	○		文献講読演習	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。	1通	30		○			○			○	
22	○		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					○	○		○	
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	○		食品製造学実習	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前	30					○	○		○	
26	○		機能性食品製造学実習	一般的な食品及び機能的食品を、機能的加工食品に作り上げる技術を培い、新たな食品とする技術力を養う。	2通	30					○	○		○	
27	○		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。	1通	90					○	○		○	

28	○	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。	2通	90			○	○	○		
29	○	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			○	○	○		
30	○	発酵科学実習	健康志向から発酵食品が見直されているが、発酵食品の作り方から効能、食品だけでなく発酵技術を使った環境改善についても学習する。	1後	30			○	○	○		
31	○	卒業研究	2年間の総まとめとして、2～3名の小グループに分かれて卒業研究を行う。	2後	60			○	○	○		
32	○	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			○		○	○	○
33	○	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			○		○	○	○
34	○	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	○			○	○		
35	○	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	○			○	○		
36	○	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	○			○	○		
37	○	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	○			○			○
38	○	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					38科目	1,970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。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15週