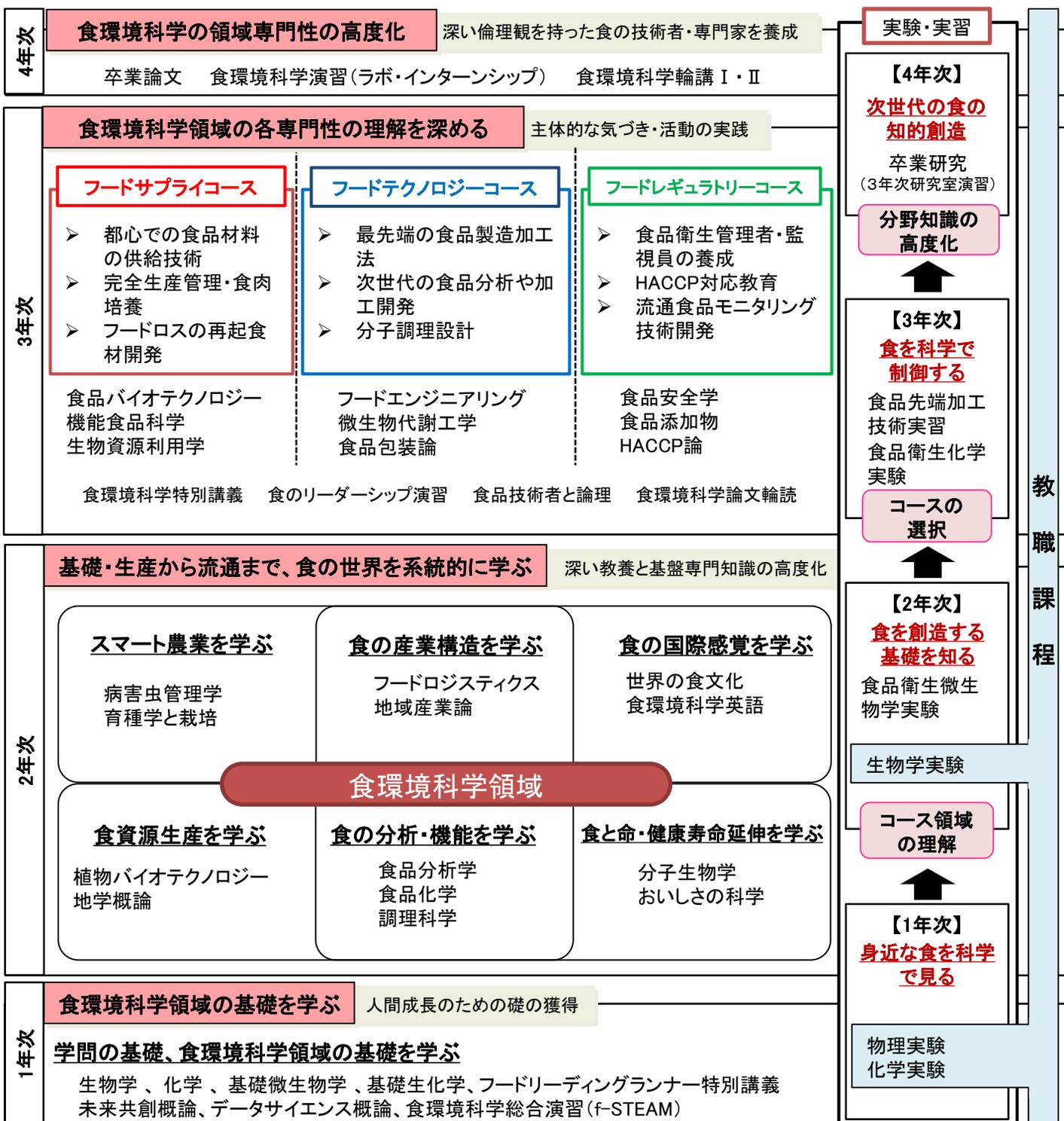


大学院進学	食品製造加工企業	外資系食関連企業	農産生産企業	公務員 (食品衛生監視員)	食系企業の起業	学校 (理科教諭)など
-------	----------	----------	--------	------------------	---------	----------------

“食を取り巻く世界で哲学を持つ” 次世代の食に貢献する人財の育成

体系的な基礎知識    高い倫理観・広い視野    食の安心・安全    低環境負荷食材    実践力・思考力・想像力

取得可能な諸資格: 中学・高校理科教諭1種・食品衛生管理者・食品衛生監視員・甲種危険物取扱者・上級バイオ技術者、HACCPリーダー等



【求める6つの学生像】

- 常に自ら積極的に学ぼうとする強い意志がある人
- 食に関する諸問題に関心を持っている人
- 食の生産や加工、販売、流通に係る分野で活躍したい人
- 深い倫理観を持ち、責任を持って食を創造し、提供したい人
- 海外の食を取り巻く分野で活躍したい人
- 最先端の科学的根拠に基づく食品や食材の機能性の探索、評価、応用をしたい人

食環境科学の基礎導入  
 入学前研修(オンデマンド型)  
 生物 物理 化学 英語