特集

大学の新たな教育体制

2028年4月開設予定 応用生物学部 応用生物化学科（設置構想中）

科学×化学に基づく探究力で人と社会を支え、未来をデザインする。

食料問題、環境問題、エネルギー不足など…。社会があらゆる課題に直面している今、サイエンスに基づいた専門知識と技術を活かし、解決へと導く力が求められています。愛知淑徳大学がめざすのは、成長著しいバイオテクノロジー分野を中心に、技術者、教員など幅広い職種で活躍する人材育成。2028年4月、本学初の理科系学部として「応用生物学部（仮称）」が誕生します。



学びの特徴

有名企業の研究者や専門家を招へい

（株）資生堂、キリンホールディングス（株）など大手企業で研究開発に従事していた方々や皮膚科専門医、日本屈指の大学で教鞭を執られていた各分野の第一人者を教員に招へい。高度かつ実践的な教育・研究を実施します。

ゆるやかなコース制の導入

1・2年次で基礎を身に付け、3年次に「食品科学」「コスメティックサイエンス」「バイオサイエンス」「理科教員養成」の4コースから専門分野を選択。興味・関心に合わせて各コースの科目を横断的に学べます。

自治体・企業と連携した学びを提供

長久手市役所、生活協同組合コープあいち、ホーユー（株）、イチビキ（株）、天野エンザイム（株）など、近隣の自治体やメーカーと連携した演習や体験型学習を実施。課題解決型学習により、社会で活躍できる実践力を養います。

コスメ専用実験室も備えた研究棟を新設

皮膚測定に適した専門的な設備や本格的な研究機器を揃えたコスメ専用の実験室をはじめ、各コースで共有できる最新鋭の機器・機材が充実。最先端の実験・研究に挑戦できる新たな研究棟が誕生します。

コース概要

食品科学コース
「食べる」を科学の視点から学ぶコース。化学および生物学を基礎として、食品加工学や分子調理学などの科目へ応用していきます。食品開発を中心とした食分野で社会貢献を目指します。

コスメティックサイエンスコース
皮膚科学の基礎を修得して実験・測定・データ解析を積み重ね、生命科学の視点から皮膚の健康やウェルビーイングを探究。その知識を化粧品の研究・開発・安全性・有用性評価へとつなげて学びます。

バイオサイエンスコース
基礎生命科学から発酵・有用物質生産、遺伝子検査まで、大学・企業・医療の第一線で活躍してきた教授陣から実践的に学べるコースです。基礎研究から医療や産業応用まで、幅広い進路に対応できる力を育てます。

理科教員養成コース
科学的な知識や概念を理解し、実験や推論の証拠に基づいて論理的に思考・判断できる力を育成。これらを日常生活や社会の課題解決に結びつけていく能力へと発展させ、科学リテラシーを教育できる人材を育てます。

4年間の学びの流れ

※記載の科目は、カリキュラムの一部です。赤：必修科目

	1年次	2年次	3年次	4年次
	基礎科目	専門基礎科目	専門中心科目	発展科目
	応用生物学概論 化学　生物化学I　生物化学II 生命科学　分子生物学I 化学基礎実験　生物学基礎実験	香粧品概論　栄養化学 食品化学　食品衛生学 酵素化学　発酵微生物学 分子生物学II　統計学 研究倫理学	AI・データサイエンス 応用生物学演習 機器分析学	地域連携 プラットフォーム演習 学部共通科目
食品科学コース▶			機能性食品学 分子調理学	食品開発演習 分子調理学演習 卒業研究
コスメティックサイエンスコース▶			香粧品各論I、II 皮膚科学	化粧品生理学 東洋医学概論 化粧品科学実験I、II 卒業研究
バイオサイエンスコース▶			バイオサイエンス 実験I、II	バイオ産業論 生体機能物質学 卒業研究
理科教員養成コース▶			有機合成化学 天然物化学	理科教育法I～IV* *理科教育法I、IIは2年次に履修可能 卒業研究 教育実習
			▲コース配属	▲研究室配属

どのコース所属でも
理科教員免許※の取得可能

ただし、教育免許に必要な科目は
1年次から開講されるものもあります。

※申請予定。ただし、文部科学省における審査の結果、予定している教職課程の開設時期等が変更となる可能性があります。

全学共通履修科目：違いを共に生きる科目、AI・データサイエンス科目、アクティブラーニング科目、言語活用科目（英語・初めての外国語）、資格教育科目　など

取得可能な資格など	食品衛生監視員、食品衛生管理者、毒物劇物取扱責任者、高等学校教諭一種免許状（理科）※ 中学校教諭一種免許状（理科）※、司書・学芸員、甲種危険物取扱者（受験資格）、バイオ技術者、 初級食品表示診断士、色彩検定 ※申請予定。ただし、文部科学省における審査の結果、予定している教職課程の開設時期等が変更となる可能性があります。
期待される卒業後の進路	●食品会社、化粧品会社、製薬会社等の研究・品質管理・製造・商品開発・マーケティング ●地方自治体の公務員、国家公務員、中学校・高等学校の理科教員　●大学院進学　ほか

イベントレポート

高校生のための体験講座「食創造科学科 × 応用生物学部」

8月23日、食健康科学部食創造科学科と応用生物学部について紹介する高校生向け講座を長久手キャンパスで開催しました。学部・学科の全体説明、専門領域に関するセミナー、教職員による個別相談、施設見学ツアーなど盛りだくさんの内容で、多くの高校生が参加。セミナーでは、甘味や酸味などの数値からトマトのおいしさの秘密を探るバイオサイエンス、皮膚のしくみや身近な化粧品を科学的に考え、実際に皮膚を測定してデータを読み解くコスメティックサイエンスなど、応用生物学部の幅広い学びの一端を体感することができました。

