

ライフイノベーション（食料革新）学位プログラム（博士前期課程）  
Master's Program in Life Science Innovation (Food Innovation)

授与する学位の名称	修士(食料革新学) [Master of Food Innovation]	
人材養成目的	「食品の機能性を探査する能力、その効果を効率的に出現させる食品加工に関わる能力、その機能性が人体に及ぼす効果を評価する栄養生理学的な能力、および機能性食品を市場展開していく能力を一連のものとして修得し、食品の新たな価値を創造できるグローバルに活躍する研究者を目指すための博士論文研究基礎力を有する者および高度専門職業人」を養成する。革新的な機能性食品開発は健康長寿社会の実現、国際競争力や経済成長に貢献するライフイノベーションの推進に貢献することが期待される。	
養成する人材像	ライフサイエンスのイノベーションに係る分野横断的かつ俯瞰的な考え方を修得し、世界トップクラスの高度な専門的研究能力を身に付け、バイオリソースを用いたライフサイエンス研究の新たな展開を切り開き、機能性食品・薬用化粧品等の研究開発及び管理分野において、グローバルに活躍する高度専門職業人。	
修了後の進路	企業や研究機関が本学位プログラム教育に携わる事により、社会が求める人材を育成することが可能となり、より即戦力をもつ人材として、本プログラム修了者の社会的需要は高まると期待される。食品の機能性に基づく産業創成の全過程を俯瞰した中で、自らの技術・能力に基づいて問題解決に向けた役割を認識できる相対的な自己分析能力と組織貢献力を身に付けた人材として、食品関連企業、食品関連国公立研究機関、行政機関、国際協力機関、NGO、国際公務員、地域開発コンサルタント、シンクタンク研究員、官公庁の地域振興担当者等として活躍することが期待される。	
ディプロマ・ポリシーに掲げる知識・能力	評価の観点	対応する主な学修
1. 知の活用力: 高度な知識を社会に役立てる能力	① 研究等を通じて知を社会に役立てた(または役立てようとしている)か ② 幅広い知識に基づいて、専門分野以外でも問題を発見することができるか	ライフイノベーション博士前期研究I春、博士前期インターンシップ、ライフイノベーションチーム型演習(基礎)、修士論文作成、学会発表
2. マネジメント能力: 広い視野に立ち課題に的確に対応する能力	① 大きな課題に対して計画的に対応することができるか ② 複数の視点から問題を捉え、解決する能力はあるか	ライフイノベーション博士前期研究I春、博士前期インターンシップ、ライフイノベーションチーム型演習(基礎)、レギュラトリーサイエンス、達成度評価
3. コミュニケーション能力: 専門知識を的確に分かり易く伝える能力	① 研究等を円滑に実施するために必要なコミュニケーションを十分に行うことができるか ② 研究内容や専門知識について、その分野だけでなく異分野の人にも的確かつわかりやすく説明することができるか	ライフイノベーション博士前期研究I春、ライフイノベーションチーム型演習(基礎)、バイオインフォマティクス基礎、博士前期ライフイノベーションセミナー、学会発表、T-LSI student workshop
4. チームワーク力: チームとして協働し積極的に目標の達成に寄与する能力	① チームとして協働し積極的に課題に取り組んだ経験はあるか ② 自分の研究以外のプロジェクト等の推進に何らかの貢献をしたか	ライフイノベーション博士前期研究I春、ライフイノベーションチーム型演習(基礎)、学会での質問
5. 国際性: 国際社会に貢献する意識	① 国際社会への貢献や国際的な活動に対する意識があるか ② 国際的な情報収集や行動に必要な語学力を有するか	レギュラトリーサイエンス、ライフイノベーションチーム型演習(基礎)、博士前期ライフイノベーションセミナー、修士論文作成
6. イノベーション力: ライフサイエンス分野における新たな展開を切り開く能力	① ライフサイエンス分野に関する基本的概念を幅広く修得し、諸問題を俯瞰的に捉えることができるか ② 専門分野に捕らわれずに新たな技能・知識を修得する意欲はあるか ③ ライフサイエンス分野に関わる社会のニーズを理解しているか ④ 食料革新学に関する課題解決のために適切な研究計画を立案し、遂行することができるか	バイオインフォマティクス概論、創薬概論、食品科学概論、バイオリソース概論、ライフイノベーション博士前期研究I春、ライフイノベーション博士前期演習I春、学会発表、セミナーへの参加
7. 専門知識: 専門分野における高度な知識と運用能力	① 食料革新学に関する最先端の専門知識を修得したか ② 修得した知識を課題解決に役立てることができたか	食品プロセス工学、食品機能学、食品安全学、ライフイノベーション博士前期研究I春、ライフイノベーション博士前期演習I春、

8. 高度英語実践力:ライフサイエンス分野において通用する実践的な英語の運用能力	① ライフサイエンス分野における諸問題に関して自身の理解や意見を英語で的確に説明できるか ② 研究立案書や報告書などを英語で作成することができるか	ライフイノベーションチーム型演習(基礎)、博士前期ライフイノベーションセミナー、達成度評価、T-LSI student workshop、修士論文作成
--	--	---

#### 学位論文に係る評価の基準

【学位論文が満たすべき水準】学位論文の内容が、申請者が主体的に実施した、食料革新分野の発展に貢献する新奇な研究成果であること。学位論文が、英語で論理的かつ科学的に書かれており、題目、要約、背景および目的、研究方法、結果、考察および結論、謝辞、文献の順に構成され、学位論文として適切な形式であること。

【審査委員の体制(専門委員会の体制)】主査1名、副査2名以上で構成する専門委員会により審査を実施する。主査は、申請者の主指導教員を除くプログラム研究指導担当を受けた教員とし、副査2名以上のうち、プログラム研究指導担当認定を受けた教員を1名以上含むものとする。専門委員会3名以上のうち、学内と学外のプログラム担当教員をそれぞれ1名以上含むものとし、学内外の教員が協働して学位審査を実施する体制を敷く。また、専門委員会3名以上のうち、プログラム担当以外の者を1名に限り含むことができる。

【審査方法及び項目等】申請者に学位論文の内容について説明を求め、それに対する専門委員会委員による質疑応答を実施する。その際、学位論文の内容に関する発表を英語で論理的かつ科学的に実施し、審査員の質疑に対して、食料革新分野の専門的知識ならびに洞察力を持って回答し、審査員を十分理解させることができたか審査する。

#### カリキュラム・ポリシー

本学教員だけでなく、つくばライフサイエンス推進協議会に所属する研究機関等の協働大学院教員が積極的に教育研究に参画する事により、学生は、社会の未解決課題を学修し、食料革新分野において新たな展開を切り開くことを目指し、研究活動を行う。本学位プログラムではグローバルに活躍する高度専門職業人を養成することを目的とするため、講義は全て英語で行われ、海外の研究機関に所属する第一線級の研究者による講義・セミナーを編成する。分野横断的な俯瞰力を養成するために、ライフサイエンス分野に関する全般的な基本概念を学修する基礎科目を編成する。また、キャリア教育の一環として、インターンシップ科目や研究機関等の事業内容等を学修するための科目を編成する。さらに、食料革新に関する専門力を養うための専門科目を編成する。

教育課程の編成方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>食料革新領域の教育課程は、専門科目、本学位プログラム6領域(病態機構領域、創薬開発領域、食料革新領域、環境制御領域、生物情報領域、生体分子材料領域)共通の基礎科目、および大学院共通科目で構成される。専門科目では、食料革新に関する専門力を養うための講義のほか、各自の所属する研究室において、食料革新に関する研究指導を受ける。</li> <li>修士論文作成、学会発表等により、知の活用力を身に付ける。</li> <li>「レギュラトリーサイエンス」等により、マネジメント能力を身に付ける。</li> <li>「ライフイノベーション博士前期演習」等により、コミュニケーション能力を身に付ける。</li> <li>「ライフイノベーションチーム型演習(基礎)」等により、チームワーク力を身に付ける。</li> <li>「博士前期ライフイノベーションセミナー」等により、国際性を身に付ける。</li> <li>基礎科目、「ライフイノベーション博士前期研究」等により、イノベーション力を身に付ける。</li> <li>専門科目等により、専門知識を身に付ける。</li> <li>基礎科目、専門科目、中間発表会等により、高度英語実践力を身に付ける。</li> </ul>
学修の方法・プロセス	<ul style="list-style-type: none"> <li>指導教員の指導のもと、情報収集方法を学び、社会のニーズを理解した上で、食料革新に関する課題解決のために適切な研究計画を立案・遂行し、研究成果としてまとめる。</li> <li>得られた研究成果は中間発表会等で発表し、その過程において英語での発表力を身に付ける。</li> <li>基礎科目、大学院共通科目を受講することにより、ライフサイエンス分野に関する基本的概念を幅広く修得するとともに、英語によるコミュニケーション能力を向上させ、専門分野に捉われない知識の運用能力を身に付ける。</li> <li>インターンシップを行うことにより、社会人としての実践力を養う。</li> <li>専門科目を受講することにより、専門知識を身に付ける。</li> </ul>

学修成果の評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・入学1年後に、指導教員と2名の副指導教員から構成される達成度評価委員会が、中間評価(達成度評価Ⅰ)を行う。</li> <li>・1年次末に主査と2名の副査が修士論文の作成に向けた研究の進捗状況に対する中間審査を行う。</li> <li>・修了予定の4ヵ月前に、指導教員と2名の副指導教員から構成される達成度評価委員会が、最終評価(達成度評価Ⅱ)を行う。</li> <li>・修了予定の2ヵ月前に行う最終試験において、主査と2名の副査が、修士論文の内容に関する発表及び質疑応答に基づき、学位審査を行う。</li> </ul>
アドミッション・ポリシー	
求める人材	食料革新分野におけるイノベーションを実現する意欲、その実現に必要な専門知識および高度英語実践力を修得するに十分な素養を持つ人材を求める。
入学者選抜方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・書類審査により、本学位プログラムで学ぶために必要な学士レベルの知識を有しているか、研究背景・将来の展望を英語により文章で説明できる能力があるかを評価する。</li> <li>・英語能力試験により、本学位プログラムで学ぶために必要な英語能力(CEFR 基準で B2 以上)を有しているかを評価する。</li> <li>・口述試験により、食料革新分野におけるイノベーションを実現する意欲、英語で説明・議論できる能力があるかを評価する。</li> </ul>