



KYUSHU SANGYO UNIVERSITY 九州産業大学

# 2017年4月理工系学部 変わります

「新素材」「診断薬」「医薬品」  
「医療機器」「化粧品」「食品」  
を科学する

生命科学科

新設

応用化学コース  
生命科学コース  
食品科学コース

低学年次には、学部教育の共通の基盤となる化学と生物学(有機化学、生化学、微生物学など)を幅広く学び、高度な専門課程を学ぶ土台作りを行います。3年次以降はそれぞれの専攻に応じて、新素材開発、化粧品開発、医療品開発、医療診断技術開発、食品開発などを通して展開されるプロジェクト型教育により実践力を身につけます。

## 生命科学部

## 理工学部

「情報」が繋ぐ「機械」と「電気」

情報科学科  
機械工学科  
電気工学科

低学年次にはプログラミング、線形代数、微分・積分といった情報・機械・電気に関する基本教育を学びます。3年次以降は、各学科の教員と学生とが合同で行う、学科横断の実践的なプロジェクト型教育を展開。実践力及び急激な技術革新に対応できる幅広い技術力を身につけます。

## 建築都市工学部

西日本初!

「住環境・インテリア」から「国土」までの空間デザイン

建築学科  
住居・インテリア学科  
都市デザイン工学科

これまで、分野、資格、法律などが縦割りに分断されていた建築、住居・インテリア、都市・土木の3領域を総合的に扱うことで、国土の強靱化、循環型まちづくり、グリーンインフラ、住環境ストックの有効活用など、これまで難しかった課題に対してその解決可能性が大きく広がります。

## 生命科学部誕生/特別講演会

# 加工食品のおいしさと素材

食品の官能評価の重要性についてミラクルフルーツの試食を含めて解説するとともに、食品作りの面白さと奥深さをマヨネーズづくりを通して体感してもらいます。

講演受講料：**無料**

受講対象者：**先着50名**(1講演あたり)

場 所：九州産業大学2号館5階2W508教室

開催日

**平成28年10月23日(日)**



### 講演会プログラム

講演者：食品科学コース着任予定教授

|    | 開催時間            | 内 容  |
|----|-----------------|--|
| 一部 | A 10時～10時30分    | A 食品作りの面白さと奥深さについて<br>(マヨネーズづくりを通して)<br>B 食品の官能評価の重要性について<br>(ミラクルフルーツの試食を通して) |
|    | B 10時45分～11時15分 |  |
| 二部 | A 12時15分～12時45分 | ※ 講演内容は一部、二部とも同じです。<br>※ AおよびBは、途中入退室可能です。                                     |
|    | B 13時～13時30分    |  |

