

基本計画書

基本計画書									
事項	記入欄							備考	
計画の区分	学部の学科の設置								
フリガナ設置者	ガッコウホウジン ジュンセイガクエン 学校法人 順正学園								
フリガナ大学の名称	キビコクサイダイガク 吉備国際大学 (Kibi International University)								
大学本部の位置	岡山県高梁市伊賀町8番地								
大学の目的	本学は、教育基本法および学校教育法の本旨にのっとり、国際化社会に向けて学部・学科の学術研究領域に関する理論および社会の問題を研究教授し、応用能力をもつ人格を陶冶することを目的とする。								
新設学部等の目的	醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎として、新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などを通して日本および国際社会、特に地域社会に貢献できる人材を養成する。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	
	地域創成農学部 [School of Agricultural Regional Vitalization] 醸造学科 [Department of Fermentation Science] 計	4年	40人	—年次人	160人	学士 (醸造学)	平成30年4月 第1年次	兵庫県南あわじ市 志知佐礼尾370番地1	
同一設置者内における変更状況 (定員の移行, 名称の変更等)	吉備国際大学 地域創成農学部地域創成農学科 [定員減] (△10) (平成30年4月) 外国語学部外国学科 [定員減] (△30) (平成30年4月) 平成30年4月名称変更予定 地域創成農学部→農学部								
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数			
	地域創成農学部 醸造学科	講義	演習	実験・実習	計	124 単位			
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等					兼任教員等	
	新設分	地域創成農学部 醸造学科	教授 人	准教授 人	講師 人	助教 人	計 人	助手 人	兼任 人
		計	5 (5)	1 (1)	0 (0)	2 (1)	8 (7)	0 (0)	67 (33)
	既設分	社会科学部 経営社会学科	8 (8)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	10 (10)	0 (0)	70 (70)
		スポーツ社会学科	5 (5)	2 (2)	4 (4)	0 (0)	11 (11)	0 (0)	93 (93)
		保健医療福祉学部 看護学科	7 (7)	6 (6)	3 (3)	3 (3)	19 (19)	0 (0)	83 (83)
		理学療法学科	7 (7)	6 (6)	0 (0)	0 (0)	13 (13)	0 (0)	74 (74)
		作業療法学科	4 (4)	3 (3)	5 (5)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	78 (78)
		社会福祉学科	6 (6)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	87 (87)
		心理学部 心理学科	5 (5)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	9 (9)	0 (0)	78 (78)
子ども発達教育学科		5 (5)	2 (2)	3 (3)	0 (0)	10 (10)	0 (0)	84 (84)	
アニメーション文化学部 アニメーション文化学科	4 (4)	4 (4)	1 (1)	1 (1)	10 (10)	0 (0)	73 (73)		

教員組織の概要	既設分	地域創成農学部 地域創成農学科	6 (5)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	9 (8)	0 (0)	68 (68)	うち10名が通学課程を併せ持つ
		外国語学部 外国学科	9 (9)	3 (3)	5 (5)	0 (0)	17 (17)	0 (0)	21 (21)	
		通信教育部 心理学部 子ども発達教育学科	7 (7)	3 (3)	4 (4)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	42 (42)	
		計	71 (70)	38 (38)	29 (29)	4 (4)	142 (141)	0 (0)	— (—)	
	合計	76 (75)	39 (39)	29 (29)	6 (5)	150 (148)	0 (0)	— (—)		
教員以外の職員の概要	職 種		専 任		兼 任		計			
	事 務 職 員		43 (43)		19 (19)		62 (62)			
	技 術 職 員		0 (0)		0 (0)		0 (0)			
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1)		7 (7)		8 (8)			
	そ の 他 の 職 員		0 (0)		0 (0)		0 (0)			
計		44 (44)		26 (26)		70 (70)				
校 地 等	区 分		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用		計			
	校 舎 敷 地		40,577.54 m ²	78,399.04 m ²	0 m ²		118,976.58 m ²			
	運 動 場 用 地		15,970.00 m ²	33,168.20 m ²	0 m ²		49,138.20 m ²			
	小 計		56,547.54 m ²	111,567.24 m ²	0 m ²		168,114.78 m ²			
	そ の 他		17,620.21 m ²	85,091.23 m ²	0 m ²		102,711.44 m ²			
合 計		74,167.75 m ²	196,658.47 m ²	0 m ²		270,826.22 m ²				
校 舎		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用		計				
		48,032.88 m ² (48,032.88 m ²)	0 m ² (0 m ²)	0 m ² (0 m ²)		48,032.88 m ² (48,032.88 m ²)				
教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設		大学全体			
	58 室	54 室	77 室	6 室 (補助職員 人)	4 室 (補助職員 人)					
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称			室 数					
		地域創成農学部醸造学科			8 室					
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称		図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点		
	地域創成農学部 醸造学科		7,031 [305] (7,031 [305])	36 [2] (36 [2])	9 [8] (9 [8])	80 (80)	1,766 (1,766)	0 (0)		
	計		7,031 [305] (7,031 [305])	36 [2] (36 [2])	9 [8] (9 [8])	80 (80)	1,766 (1,766)	0 (0)		
図 書 館		面積	閲覧座席数		取 納 可 能 冊 数		大学全体			
		2,149 m ²	420		144,819					
体 育 館		面積	体育館以外のスポーツ施設の概要				大学全体			
		2,625.50 m ²	雨天練習場(野球) サッカー場(人工芝)1面							
経費の見積り及び維持方法の概要	経費の見積り	区 分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	大学全体
		教員1人当り研究費等		355千円	332千円	326千円	326千円			
		共同研究費等		10,000千円	10,000千円	10,000千円	10,000千円			
	図 書 購 入 費	805千円	200千円	200千円	200千円	200千円				
	設 備 購 入 費	175,000千円	300千円	300千円	300千円	300千円				
	学生1人当り納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次			
	1,680千円	1,380千円	1,380千円	1,380千円	千円	千円				
学生納付金以外の維持方法の概要			私立大学等経常経費補助金、資産運用収入、雑収入等							

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
総合B群	一般教養科目	自然と数理	環境科学	1前		2		○								兼1	
			物理学	1後		2		○			1						兼1
			生物学	1前		2		○									兼1
			化学	1後		2		○									兼1
			人類生態学	3前		2		○									兼1
			統計学	2後		2		○									兼1
			数学	2後		2		○									兼1
総合C群	地域連携講座		南あわじ農業学	1前	2			○								兼1	
			日本の伝統実技Ⅰ(文)	3後		1				○						兼2	
			日本の伝統実技Ⅱ(武)	3前		1					○						兼1
小計(54科目)			—	6	99	0	—			1	0	0	0	0	兼26		
専門教育科目	専門基礎科目	醸造学概論	1前	2			○			4	1		1			オムニバス	
		基礎演習Ⅰ	1前	1				○		4	1		1				
		基礎演習Ⅱ	1後	1				○		4	1		1				
		基礎演習Ⅲ	2前	1				○		4	1		2				
		基礎演習Ⅳ	2後	1				○		4	1		2				
		遺伝学	1前		2			○								兼1	
		分子生物学	2前		2			○			1					兼1	
		ゲノム情報学	1後		2			○								兼1	
		植物生理学	1前		2			○								兼1	
		生物の進化と多様性	1前		2			○								兼1	
		農業技術政策論	1前		2			○								兼1	
		現代農業論	1後		2			○								兼1	
		生物化学	2前		2			○								兼1	
		有機化学	2後		2			○								兼1	
		食の安全学	1前	2				○		2	1					兼3	
		生物学実験	2後		1						1					兼1	
		化学実験	2後		1						3	1		2		共同	
	小計(17科目)			—	9	19	0	—			5	1	0	2	0	兼9	
	農業系科目	植物育種学概論	2前	2				○								兼1	
		栽培学	1前		2			○								兼1	
野菜園芸学		2後		2			○								兼1		
花卉園芸学		2前		2			○								兼1		
植物病理学		2前	2				○								兼1		
総合防除管理学		3後		2			○			1					兼3		
植物細胞生理学		2後		2			○								兼1		
施設栽培・植物工場論		3前		2			○								兼1		
応用昆虫学		2後		2			○								兼1		
雑草学		3前		1			○								兼1		
農薬学		3後		2			○								兼2		
農業気象学		3後		2			○			1					兼4		
家畜とその飼養管理		2前		2			○								兼4		
家畜の育種と繁殖	2後		2			○								兼4			
家畜の構造と病気	3前		2			○								兼4			
家畜とバイオテクノロジー	3後		2			○								兼1			
生物統計学	3前		2			○								兼1			
フィールド実習Ⅰ	1前		1							1				兼3			
フィールド実習Ⅱ	1後		1							1				兼3			
小計(19科目)			—	4	31	0	—			1	1	0	0	0	兼24		

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
専門教育科目	醸造系科目	醸造分析化学	3後	2			○			2						オムニバス
		醸造酵素化学	3前		2		○			1						
		醸造機能食品学	2前		2		○						1			
		醸造管理学	3前	2			○			1						
		微生物学	2前		2		○				1					
		醗酵微生物学	3後		2		○									兼1
		醸造微生物学	2前		2		○			1						
		微生物毒性学	3前		2		○				1					
		環境汚染物質分析学	3後		2		○									兼1 集中
		日本酒学	3後		2		○			1						
		ワイン学	3後		2		○									兼1 集中
		乳酸菌醸造学	3前		2		○						1			
		醸造学実習	3前	1					○	3	1		2			共同
		栄養化学	2後	2			○			1						
		食品機能分析化学	3前	2			○			1						
		機能性食品学	3後		2		○									兼1
		食品化学	2前		2		○									兼1
		食品生化学	3前		2		○									兼1 集中
		醸造食品素材学	2前		2		○									兼1
		酵素工学	3後		2		○						1			
		食品遺伝子工学	3前		2		○									兼1
		食品加工化学	2後		2		○			1			1			オムニバス
		食品保蔵学	3後		2		○									兼1
		食品管理化学	3前		2		○			1						
		食品衛生学	2後		2		○									兼1
		農産物加工学	2前		2		○									兼1
		食肉加工学	3前		2		○									兼1
		乳製品加工学	2後		2		○									兼1
		水産物加工学	2後		2		○			1						
		味と食感の科学	3前		2		○			1						
小計 (30科目)		—	9	50	0			—	4	1	0	2	0	兼11		

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門教育科目	食品安全の経済学	4前		2		○									兼1
	食農マーケティング論	3前		2		○									兼1
	日本の食文化	3後		2		○									兼1
	日本の食文化実習	3後		1				○							兼1
	インターンシップ	3前		2				○							兼1
	食農コープ実習	4前		2				○							兼2
	醸造学演習Ⅰ	3前	2					○	5	1		2			兼4
	醸造学演習Ⅱ	3後	2					○	5	1		2			
	醸造学演習Ⅲ	4前	2					○	5	1		2			
	醸造学演習Ⅳ	4後	2					○	5	1		2			
	卒業研究	4通	10					○	5	1		2			
小計 (11科目)		—	18	11	0	—	—	—	5	1	0	2	0	兼9	—
合計 (131科目)		—	46	210	0	—	—	—	5	1	0	2	0	兼67	—
学位又は称号		学士 (醸造学)			学位又は学科の分野			農学関係・家政関係							
卒業要件及び履修方法						授業期間等									
教養科目 (総合A群、B群、C群) については、総合A群から必修科目4単位を含み16単位以上、総合B群及びC群から必修科目2単位を含み8単位以上、計24単位以上を修得すること。また、この内、言語教育科目8単位以上 (留学生は日本語科目8単位を含み16単位以上) を修得するものとする。専門教育科目については、必修科目40単位を含み計100単位以上を修得すること。また、教養科目と専門教育科目を合わせて合計124単位以上を修得すること。 (履修科目の登録の上限: 49単位 (年間))						1学年の学期区分		2		学期					
						1学期の授業期間		15		週					
						1時限の授業時間		90		分					

吉備国際大学地域創成農学部醸造学科の設置の趣旨等を記載した書類

① 設置の趣旨及び必要性

(1) 設置する理由・必要性

1. 吉備国際大学の沿革と新学科設置の経緯

吉備国際大学は、「学生一人ひとりのもつ能力を最大限に引き出し引き伸ばし、社会に有為な人材を養成する。」という建学の理念を掲げ、平成2年4月に社会学部国際社会学科及び産業社会学科の1学部2学科で開学した。以来、社会の要請に応えうる学部・学科を開設し、現在は、高梁キャンパスに社会科学部、保健医療福祉学部、心理学部、アニメーション文化学部、岡山キャンパスに外国語学部、南あわじ志知キャンパスに地域創成農学部の6学部を擁し、それぞれの学部を基礎とした大学院修士課程・博士課程及び通信制の学部・大学院を整備している。

この度、醸造学科を設置する南あわじ志知キャンパス地域創成農学部は、地元地域からの強い要請に応えるかたちで平成25年4月に開設し、本年（平成29年）3月、初めての卒業生を輩出した。

地域創成農学部では、「農業生産、加工、経営全般にわたる基本的な知識と技術を幅広く身につけることを基礎として、地域社会や国際社会における農業の状況や位置づけを的確に捉え、農業をはじめとする地域産業の振興への貢献など地域の活性化に寄与できる人材の育成を目的とする。」という目的を掲げて教育・研究に取り組んできた。その結果、初めての卒業生51名全員が就職または進学することができ、その内、南あわじ市内の9名を含む13名が淡路島内に就職したことは、学部の教育目的に沿った一定の教育効果を上げることができたと考えている。

本学では、この地域創成農学部における教育・研究の推進と並行して、食と農に関連する新たな学科の設置について、ニーズアセスメント調査を実施するなど慎重に検討を重ねてきた。そして、南あわじ志知キャンパス地域創成農学部にて平成30年4月、醸造学科を設置する計画に至った。

2. 醸造学科設置の背景と意義

平成25年12月、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことに象徴されるように、近年、日本国内外において、日本食及び日本食文化に対する関心が高まっている。また、登録の際、農林水産省では和食の特徴として以下の四つを紹介している。

1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

2) 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスとされています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しまます。

4) 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

日本食は、日本人が古代から伝統的に培っていた和食に、明治期に西洋型の食事を取り入れて形成されてきたとすることができるが、近年、この日本食が日本人の健康や長寿に役立ち、日本の文化に影響を与えてきたことに対する研究が進められている。ここで、本学科の設置に関連する日本食の特徴について以下の二つを挙げる。一つは、植物性食物と海棲食物が主であった和食に、陸棲動物の肉を加えたものが日本食であるという点である。これを栄養化学的に説明すれば、食物繊維が多い炭水化物食で、ナトリウムよりもカリウムが多いというミネラルバランスが好ましい植物性食物と、魚介類から n-3 脂肪酸を豊富に摂っていたのが和食であり、これに、適量の陸棲脂質の n-6 脂肪酸を摂るようになったのも日本食であるということである。もう一つの特徴は醸造である。日本列島は高温多湿で食物が腐りやすいという環境であり、和食ではこの腐敗を逆手にとって、発酵という技術を培ってきた。この発酵技術が、明治期の西洋からの科学の流入によって、醸造という食品生産加工技術に発展し、日本食を支える醸造食品を創り出してきたのである。

本学では、このように日本国内外において注目されている和食を基盤とする日本食及び日本食文化を維持・発展させ、さらには、世界へ発信していくことが今後ますます重要となると考え、そのために、日本食を支えてきた醸造に関する確かな知識と技術を身につけ、特に、上記「1)多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」及び「2)健康的な食生活を支える栄養バランス」の観点から、醸造関連分野で活躍できる優秀な人材の養成を目指して醸造学科の設置を計画した。

また、南あわじ志知キャンパスに設置する意義も大きいと考えている。醸造食品は、酒や味噌、醤油、みりんなどの調味料だけではなく、見落としはならない重要な醸造食品として、生鮮食品の保存のために乳酸菌を作用させる漬物や、魚介類・肉類の醸造物とその乾物がある。漬物は生鮮な野菜・果物を速やかに処理し漬ける必要があり、魚介類の醸造物も生鮮物もしくは生鮮物を一夜干しなどで乾燥したものを用いなければならない。ヨーグルトは、和食ではそれに類する食品を醗酵と称していたものであるが、生鮮なミルクを乳酸菌で発酵させたものである。

日本古代から御食国（みけつくに）と呼ばれた淡路島は全国有数の農産地であり、周囲は魚介類の宝庫である。また、神戸牛の繁殖地・肥育地でもあり、酪農も行っている。すなわち、古代

からの和食の素材が揃い、現在も、その生産を維持している淡路島は、醸造学科で取り扱う素材となる生鮮食物に恵まれた最適の地域であると言える。

(2) 教育上の目的及び学位授与の方針（ディプロマポリシー）

1. 教育上の目的

前述のとおり、醸造学科では、日本国内外において注目されている和食を基盤とする日本食及び日本食文化を維持・発展させ、さらには、世界へ発信していくことが今後ますます重要となると考え、そのために、日本食を支えてきた醸造に関する確かな知識と技術を身につけ、特に、上記の和食の特徴の内、1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、及び、2) 健康的な食生活を支える栄養バランス、の観点から、醸造関連分野で活躍できる優秀な人材の養成を目指している。

そのために、学生に以下の能力を習得させることを目標とする。

- 1) 農業・食品関連産業に関する基本的事項を教授し、その現状や課題を正しく認識できる能力を習得させる。
- 2) 食品科学分野全般について広く教授し、社会における食品科学分野の役割と責任を認識できる能力を習得させる。
- 3) 日本及び諸外国において培われてきた酒精酵母、乳酸菌、麹カビなどを用いた多種多様な醸造・発酵に関する知識と技術を習得させる。
- 4) 卒業後には新たな醸造関連食品の創作や食文化への応用などを通して社会の発展に取り組む意欲と能力を養う。

これを踏まえ、醸造学科の教育上の目的を以下のとおりとする。

「醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎として、新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などを通して日本および国際社会、特に地域社会に貢献できる人材を養成する。」

2. 学位授与方針（ディプロマポリシー）

前述の教育上の目的に記載した内容を「知識・理解」、「思考・判断」、「技術・行動」、「態度」の4項目にまとめ、本学科の学位授与方針（ディプロマポリシー）を以下のとおりとする。

知識・理解

- 1) 農業・食品関連産業に関する基本的事項に関する知識と理解力を身につけている。
- 2) 食品科学分野全般についての知識と理解力を身につけている。

- 3) 日本及び諸外国において培われてきた酒精酵母、乳酸菌、麹カビなどを用いた多種多様な醸造・発酵に関する知識と技術を身につけている。

思考・判断

- 1) 農業・食品関連産業の現状や課題を正しく認識できる思考力・判断力を身につけている。
- 2) 食品科学分野の役割と責任を認識できる思考力・判断力を身につけている。
- 3) 醸造・発酵に関する知識と技術を基礎として、それを新たな醸造関連食品の創作や食文化への応用などに展開する思考力・創造力を身につけている。

技術・行動

醸造・発酵に関する知識と技術を身につけ、そこから、新たな醸造関連食品の創作や食文化への応用などを通して社会の発展に貢献する行動力を身につけている。

態度

農産物などの生命を用い、微生物という生命を活用し、人間という生命が食べるという、生命に関わる学問分野であることを理解し、謙虚な姿勢で学業に臨み、生命に対する感謝の心と食の安全・安心に対する強い関心を持った態度を身につけている。

(3) 組織として研究対象とする中心的な学問分野

本学科において研究対象とする中心的な学問分野は、「醸造食品栄養分野」、「醸造加工食品分野」、「醸造微生物分野」、「醸造食品呈味分野」の4分野とする。

・醸造食品栄養分野

本学科では、淡路島南部の南あわじ市で豊富に採れる生鮮な野菜類、魚介類、海藻、牛乳などと、淡路島北部の淡路市特産の柑橘類、ぶどう類、牛肉、鶏卵、また、キンセンカなどを用いて、漬物、味噌、醤油、納豆、みりん、日本酒、ビール、ヨーグルト、チーズなどの加工食品、及び、水飴などの加工食品素材の研究を行う。「醸造食品栄養分野」では、食素材のタンパク質、糖質、脂質などの栄養素の栄養価の分析やポリフェノール、フラボノイド、キサントフィル、テルペノイド、アルカロイド、食物繊維などの非栄養素の研究を行う。そして、これらの食素材を用いて醸造を行った場合、醸造微生物の作用を受けた食品の栄養価、非栄養素の化学的変化、醸造産物の安全性についての研究も行う。

農作物はヒトの生命維持に必須の栄養素を含んでいる、ポリフェノールやキサントフィルなどの植物二次代謝物もその栄養素を含んでいる。二次代謝物は、ATP エネルギーを産生しない非栄養素であるため、消化管上皮細胞で抱合などの代謝を受けて糞便に排泄され、体内吸収されない。ところが、醸造によって微生物作用を受けることによって、水酸基が付加される、重合を受ける、還元されるなど、二次代謝物の官能基が化学変化を受ける。これらの変化を受けた食品成分は、体内吸収される化学形態に変化したり、消化管表面細胞の受容体に作用して、栄養素の代謝を調

節するホルモンの体内への分泌を促す化合物に変化していることが多い。「醸造食品栄養分野」では、これらの醸造食品成分の機能性について、安全性も含めて栄養化学的に研究する。

また、作物の植物細胞壁は、キノコの β -グルカンや海藻の硫酸多糖のように特異な多糖類で構成されていることが多い。これらは、体内吸収されることなく消化管内で腸上皮細胞の受容体に認識され、腸上皮細胞の基底膜側の炎症性サイトカインの受容体数を減らすことによって腸炎を抑制する、あるいは、エイコサノイド分泌を調節して血栓症を予防するなどの作用を示す。この多糖類は、醸造によってその機能性が変化するものであり、「醸造食品栄養分野」では、これら多糖類の栄養学的変化を研究する。

呈味性の面から見ると、醸造に用いる素材の農作物は、栄養素である糖質の甘味、脂質のまろやかさ、タンパク質の旨味、これらに加えた二次代謝物の苦味が混ざり合うことによって、その味を形成している。これらの栄養素は醸造によって呈味性が変化する。例えば、水飴のようにデンプンの醸造で甘みを増す場合、味噌・醤油のように、褐変して独特の味覚に変化する場合などがある。これらを微生物学の観点から研究する。例えば、微生物は、その有する遺伝子と微生物的な機能が対応しており、使用する微生物の種類によって、醸造後の生産物の栄養価も呈味性も色や香りも大きく異なったものとなる。このことから、微生物が本来有している遺伝子と、醸造で発現して機能する遺伝子について理解することは、醸造を利用した食品製造と、新たな機能食品の創出を目指すには、分子生物学的・遺伝学的な研究が重要となる。したがって、「醸造食品栄養分野」では、醸造微生物中の遺伝子の解析と、微生物間の遺伝子の相互作用と、それらを利用する研究を行う。このようにして、微生物、遺伝子、化学、それぞれの観点を統合させた、新たな観点から研究を行う「醸造食品栄養分野」では、食品における、ヒトの健康増進を促す機能性と独特の味覚という付加価値を開発する研究を行う。

・醸造加工食品分野

本学科では、関西、淡路島、四国で古くから使われていた麴を素材食物に作用させたり、南あわじ市周辺で採取できる乳酸菌や酵母も用いた研究を行う。そこで、「醸造加工食品分野」では、この淡路島と周辺地域で用いられている麴カビや酵母など微生物の醸造に関わる遺伝子部位をPCR法で収集し、そのライブラリーを構築する研究を進める。そして、これらの微生物と素材食物との関わりを通じて、醸造技術と醸造産物の品質管理についての研究を行う。例えば、酒やみりんなどに用いる素材の前処理である麴カビを用いた糖化については、素材食物の多糖に適した麴カビの種類を遺伝子レベルで研究する。一方で、麴カビにはアフラトキシンを生産する菌種も存在することから、副産物として異物を生産しない麴カビを選別する研究も進める。また、乳酸菌を用いた漬物の適切な発酵条件を研究し、 γ アミノ酪酸の生成量を測定して、これを多く産出する菌種を見つけ出していく研究を行う。さらに、乳酸菌を用いた発酵乳の生産と発酵乳中の機能性物質の解析、植物性酵母と乳酸菌発酵食品の微生物フローラについての研究、様々な麴カビを作用させた食物素材にさらに酵母を作用させて製造するアルコールと酢酸製品の品質を微生物遺伝学的手法で管理するための研究などを行う。

また、これらの基礎科学データを生産に適用し、実際に製造する技術と製造した製品の品質分析を含めた研究を行う。その具体的事例として、南あわじ産の葉菜、根菜、果菜を用いた乳酸菌

発酵での漬物の製造、大学の圃場で生産した大豆を用いた味噌と醤油の試作、同じ大豆を用いた様々な蒸成条件の納豆の試作、南あわじ産の牛乳に乳酸菌とビフィズス菌を作用させたヨーグルトやカビを作用させたチーズの製造、南あわじ産米を麹カビで処理して酒精酵母を作用させた日本酒、その醸造物のみりと酢の試作、他の地域の素材によるビールの醸造の試みなどを計画している。同時に、醸造発酵に関わる乳酸菌、ビフィズス菌、麹カビ、酵母、白カビ、青カビ、麦芽のアミラーゼと酵母など、様々な微生物の組み合わせについての研究を行う。

さらに、本学科の独創性を発揮した様々な微生物の組み合わせを試みる研究を進める。例えば、①淡路島特産で日本みかんの古代品種であり、独特の香りを持つナルトオレンジを素材として、その独特の香りを維持して酒を醸造する微生物の組み合わせを模索する。②淡路島特産のタマネギを使用し、ケルセチンの含量を保ちながら、その甘みを維持した醸造物を創造し、それを用いたブランドカレーの製造を目指す。③南あわじの獣害対策のために捕獲したイノシシやシカの獣肉を、適切なカビで熟成させたジビエ生ハムの製造。④南あわじの気候環境に適応して生育するサボテンを用いた、南あわじ独特のテキーラの生産などを計画している。

・醸造微生物分野

「醸造微生物分野」では、食品の製造・管理・保存・喫食に関して重大な影響をもたらす微生物を知り、それを理解するための研究を行う。例えば、食物を醸造する際に微生物の代謝作用で生じる食物成分の変化や有害物質についての化学的な分析、その有害物質を除去するための研究、国内外で伝統的に行われてきた発酵産業に関わる微生物に関する研究を行う。

微生物は、我々人間の生活に大きく関わっているが、微生物の種類は、環境微生物をはじめ発酵食品などの日本の伝統的かつ基幹的な産業に関わるものから、衛生微生物、食品汚染微生物、食中毒微生物、動物の口・消化管内・腸内・体表など動物や植物の体内外に存在する微生物、医学・臨床・生活に関わる微生物など多種多様である。したがって、我々の生活をより低負荷で持続可能的に発展させるためには、微生物をコントロールし、我々の健康への危害を防ぎながら恩恵を享受する必要がある、微生物に関する理解の普及と研究開発が必要である。

特に、醸造は微生物を作用させた加工食品であり、醸造加工した食品は、その安全性などの品質管理が重要である。醸造に用いるカビによるマイコトキシン（カビ毒）汚染防止のために、醸造微生物の遺伝子診断技術を研究開発する必要がある。また、作物の体表面に生息する微生物の分離培養と、その病原菌の増殖阻害活性をもつ酵母菌などの拮抗微生物の探索による新規生物防除資材を研究開発することも、食品の品質管理法として重要である。さらに、醸造微生物と作物固有の病原微生物の相互作用を遺伝的に研究することも必要である。このように「醸造微生物分野」では、毒素を生産する微生物のゲノム解析と毒素生産に関わる遺伝子部位についての研究を行う。

一般的に、食品汚染微生物・食中毒微生物の防除には、使用が簡便な防腐剤などの食品添加物が用いられている。そこで、「醸造微生物分野」では、放線菌や酵母が生産する自然由来の抗菌物質を利用することを目指した研究を行う。また、その抗菌物質を生産するために必要な、微生物中の遺伝子について解析とその遺伝子の利用を試みる研究も行う。

単細胞生物である微生物は、その遺伝子と微生物の機能が1対1で対応しており、同じ微生物

種であっても、有する遺伝子のわずかな違いによって、性質が大きく異なっている。このことから、本来有している遺伝子と外来から取り込まれて機能する遺伝子について深く理解することは、醸造法による食品加工生産や新たな独創的高機能食品創出の分子生物学的・遺伝学的な研究において重要である。「醸造微生物分野」では、微生物、遺伝子、化学のそれぞれの観点を統合させた、新たな観点からの研究分野を創出し、伝統的な醸造産業はもとより、新たな独創的な食品を創出する醸造産業の発展に寄与することを目指し、微生物を利用した醸造、食品汚染防御、食品品質管理についての研究を行う。

・醸造食品呈味分野

醸造は微生物による発酵現象を利用して、漬物、納豆、鰹節、乳製品などの食品や、味噌、醤油、みりんなどの調味料、さらに、酒、ビール、ワインなどの嗜好品を製造する技術である。また、微生物をさらに広く食品へと応用した有機酸発酵、アミノ酸発酵、核酸発酵などによってデンプンや木質を原料にアルコール製品を醸造製造することもを含む学問分野である。これらの醸造で製造した産物にとって、人の食に耐える食物であることを確認することは、非常に重要な要素である。一般的に、味覚の面においては、塩辛すぎる、甘すぎるなどは好ましいとは言えず、テクスチャーの面においては、硬すぎる、柔らかすぎる、粘性が強すぎて喉に詰まるなどは嚥下事故に繋がる可能性もあり好ましいとは言えない。したがって、醸造産物を製品化するまでには、何度もチェックし検査する必要がある、適切でない場合は、さらに処理を加えて改良しなければならぬ。例えば、アミラーゼを作用させるなどの再醸造処理をする、物理的に粉砕などの処理する、他の食素材と混ぜ合わせて呈味性やテクスチャーを改善するという再処理をするなど、一度製造した醸造物を差し戻して、再処理、再調製を繰り返す必要がある。このような醸造、混合という食品加工法を含めて、微生物の機能を最大限活用する技術に関する学問分野を「醸造食品呈味分野」と定義して、醸造食品製造の基礎から研究を行う。

味覚の研究に関しては、化学的な研究と同時に日本料理店などと連携し、日本古来の味覚に対する感性などを踏まえつつ、研究を進める。

テクスチャーの研究に関しては、醸造産物の改善方法として、麴カビを作用させたり酵母を再度作用させることによって、糖化や加水分解を再負荷することによる方法、あるいは、物理的に粉砕するなどの処理をして、醸造で製造した多糖を添加して粘性を追加するなどの加工について研究する。このようにして、「醸造食品呈味分野」では、醸造産物の製造、調理、試食、再処理、加工による改善を繰り返すことによって呈味性を向上させる過程についての研究を行う。

また、「醸造食品呈味分野」では、酵素についての研究も対象とする。清涼飲料などの甘味料として広く用いられている異性化糖は、デンプンを原料としてアミラーゼによる加水分解、さらにグルコースイソメラーゼによりグルコースからフルクトースに変換させることにより製造されている。新たな甘味料として注目されている希少糖も、上記異性化糖を原料にエピメラーゼという酵素を用いて製造されている。そして、これら糖化工業には全て微生物由来の酵素が用いられている。そこで、「醸造食品呈味分野」では、微生物由来酵素の応用（応用酵素学）、酵素に関する新たな研究も進めていく。

② 学部・学科の特色

本学科の教育上の目的は、前述のとおり、「醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎として、新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などを通して日本および国際社会、特に地域社会に貢献できる人材を養成する。」としている。

前半の「食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎として」は、学生が醸造・発酵の専門分野だけでなく、関連する食品科学全般に関する基本的な事項について学ぶことによって、食品関連分野全体における各分野の位置づけや役割を正しく理解し、尊重できる態度を養うことを目指している。また、学生が、この素養を身につけることによって、専門とする醸造・発酵分野の社会的機能や使命をより鮮明に理解した上で、新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などの専門的な探求を行う意欲と能力を養う。これによって、本学科は、「日本および国際社会、特に地域社会に貢献できる人材」を養成するという社会的機能を担うことを目指している。

以上の機能を踏まえ、本学科の特色を具体的に示すと以下のとおりである。

1) 農学を醸造分野に開く

醸造学科では、地域創成農学部で行ってきた農学に関する教育・研究を基礎として、農産物の有効な活用の一つの分野として醸造を位置づけている。そのため、カリキュラムの科目区分に「農業系科目」を配置し、醸造関連食品の原料となる農産物に関する正しい知識をもち、その活用に情熱を注ぐことのできる醸造の専門家を育成する。

2) 食品の化学的理解に基づく食品製造加工の知識と技術

栄養化学、食品機能分析化学、食品加工化学、食品管理化学、分析化学などの授業を通し、食品を化学的に分析し、食品製造加工の知識と技術を正しく理解する力を養う。その上で、食品の製造加工方法の基本論理、問題点、改善点、食品管理に関わる法規等を学び、食品製造加工に関する確かな知識と技術を身につける。

3) 新たな醸造関連食品の創出（新食品の開発）

醸造に関する知識と技術を身につけ、実習や卒業研究を通して新たな醸造関連食品の創出（新食品の開発）に挑戦する。例えば、南あわじサボテン酒といった酒類。地域の酪農業と連携したヨーグルト、チーズなどの乳製品。新味覚の味噌、醤油、みりん、食酢などの醸造食品。醸造食品素材を利用した和菓子や洋菓子など。

4) 醸造と日本食文化の探求

平成 25 年 12 月、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。本学科では、「日本の食文化」の講義、日本料理店における「日本の食文化実習」の授業などを通じ、醸造が日本の食文化に果たしてきた役割などを探求する。

5) 醸造学を通して社会に貢献

醸造に関する学内での講義、実験、実習に加え、学外の食品製造業、食品流通産業、日本料理店、ホテル、レストランなどでのインターンシップや実習を経験することで、食品関連産業での活躍や食文化への応用などを通して社会に貢献する意欲と実践力を養う。

③ 学部・学科等の名称及び学位の名称

前述のとおり、本学科の教育上の目的は、「醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎として、新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などを通して日本および国際社会、特に地域社会に貢献できる人材を養成する。」としている。

また、学生に身につけさせる能力として以下の目標を掲げている。

- 1) 農業・食品関連産業に関する基本的事項を教授し、その現状や課題を正しく認識できる能力を習得させる。
- 2) 食品科学分野全般について広く教授し、社会における食品科学分野の役割と責任を認識できる能力を習得させる。
- 3) 日本及び諸外国において培われてきた酒精酵母、乳酸菌、麹カビなどを用いた多種多様な醸造・発酵に関する知識と技術を習得させる。
- 4) 卒業後には新たな醸造関連食品の創作や食文化への応用などを通して社会の発展に取り組む意欲と能力を養う。

以上を踏まえ、学部・学科の名称及び学位に付記する専攻分野の名称を以下のとおりとする。

学部の名称

地域創成農学部 (英訳名称 School of Agricultural Regional Vitalization)

学科等の名称

醸造学科 (英訳名称 Department of Fermentation Science)

学位の名称

学士 (醸造学) (英訳名称 Bachelor (Fermentation Science))

④ 教育課程の編成の考え方及び特色

吉備国際大学は、「学生一人ひとりのもつ能力を最大限に引き出し引き伸ばし、社会に有為な人材を養成する。」との建学の理念を基盤として、「豊かな人間性と確かな実践力を育み グローバルに活躍できるスペシャリストの養成」を教育目標としている。その上で、本学科の教育上の目的「醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎として、新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などを通して日本および国際社会、特に地域社会に貢献できる人材を養成する。」の実現するため、本学科の教育課程編成方針（カリキュラムポリシー）を「教育課程の編成・実施」、「教育方法」、「成績評価」の3項目にまとめ、以下のとおりとする。

教育課程の編成・実施

教育課程は、大きく「教養科目」と「専門教育科目」で構成する。

「教養科目」は、豊かな人間性と幅広い教養を育むための一般教養科目等の「全学共通科目」と南あわじ志知キャンパス独自の「地域連携講座」で構成する。

「専門教育科目」は、食農関連諸分野に共通する基礎を理解するための「専門基礎科目」、醸造に用いる原料農産物の生産、管理、流通を理解することを目的とした「農業系科目」、醸造技術に関する基礎及び応用とそれを食品として活用するための食品関連科目を配置した「醸造系科目」、さらに、食文化への応用等に関する科目、知識を実学として学ぶインターンシップなど、専門性を深く探究するための醸造学演習や卒業研究などを配置した「専門応用科目」で構成する。

これら各分野に配置された科目を学年ごとに段階的に学ぶことによって、本学科の卒業生に求められる知識と技術を備えた基礎力と、それを社会で実践する応用力を身につけるための教育課程を編成し、実施する。

教育方法

多彩な種類の食物と多様な種類の微生物の組み合わせは無尽大にあり、これは、新たな醸造関連食品創出の大きな可能性を示している。本学科では、「学生が創造力を養い、独創的な発想ができる力を身につける」という教育を目指している。

そのために、体系的に専門教育科目を教授する。また、1～2年次では、学生の自発的な学習を促す少人数制の基礎演習を行い、3～4年次では、インターンシップ、食農コープ実習、日本の食文化実習などの実学的な学習の機会を設けるとともに、醸造学演習や卒業研究などを通じて全教員が学生の自主的、独創的な取り組みを支援する。

成績評価

成績は試験の点数に加え、授業態度や授業での発表及びレポートなどにより総合的に評価する。

(1) 科目区分の設定及びその理由

醸造学科の教育課程は、大きく「教養科目」と「専門教育科目」で構成し、それぞれの科目区分を以下のとおりとする。

*教養科目

教養科目は、主として、建学の理念と大学の教育目標を実現するための基礎的な教養を身につけ、人格を陶冶し、専門教育科目学習のための態度及び基礎学力を身につけるための科目を配置し、社会人として基礎力を養うための「総合A群」、一般教養科目で構成する「総合B群」、地域連携講座としての「総合C群」の3群を設定する。

*専門教育科目

専門教育科目は醸造学科の教育上の目的を達成するために必要な専門科目を配置し、前述のカリキュラムポリシーにおける、食農関連諸分野に共通する基礎を理解するための「専門基礎科目」、醸造に用いる原料農産物の生産、管理、流通を理解することを目的とした「農業系科目」、醸造技術に関する基礎及び応用とそれを食品として活用するための食品関連科目を配置した「醸造系科目」、食文化への応用等に関する科目、知識を実学として学ぶインターンシップなど、専門性を深く探究するための醸造学演習や卒業研究などを配置した「専門応用科目」の四つの科目区分で構成する。

(2) 各科目区分の科目構成とその理由及び教育上の目的等に対する科目の対応関係

本学科における各科目区分の科目構成とその理由及び教育上の目的等に対する科目の対応関係は、以下のとおりである。

*教養科目

・総合A群

総合A群は、吉備国際大学の教育目標及び大学で身につけるべき社会人として基礎力を養う科目群として、「吉備国際大の学び」、「キャリア教育科目」、「情報教育科目」、「言語教育科目」の4分野とし、以下の科目構成とする。

吉備国際大の学び：

吉備国際大から世界へ（1年次・2単位） 地域学概論（1年次・2単位）

地域貢献ボランティア（2年次・2単位）

キャリア教育科目：

キャリア開発Ⅰ（1年次・2単位）

キャリア開発Ⅱ（2年次・2単位）

情報教育科目：

情報処理Ⅰ（1年次・2単位）

情報処理Ⅱ（1年次・2単位）

言語教育科目：

英語Ⅰ（1年次・2単位）

英語Ⅱ（1年次・2単位）

英語Ⅲ（2年次・2単位）

英語Ⅳ（2年次・2単位）

中国語Ⅰ（1年次・2単位）

中国語Ⅱ（1年次・2単位）

中国語Ⅲ（2年次・2単位）

中国語Ⅳ（2年次・2単位）

言語教育科目（外国人留学生科目）：

日本語ⅠA（1年次・2単位）

日本語ⅠB（1年次・2単位）

日本語ⅡA（2年次・2単位）

日本語ⅡB（2年次・2単位）

応用日本語ⅠA（1年次・2単位）

応用日本語ⅠB（1年次・2単位）

応用日本語ⅡA（2年次・2単位）

応用日本語ⅡB（2年次・2単位）

日本語研究ⅠA（1年次・2単位）

日本語研究ⅠB（1年次・2単位）

日本語研究ⅡA（2年次・2単位）

日本語研究ⅡB（2年次・2単位）

・総合B群

総合B群は、大学の教育目標「豊かな人間性」を育むに相当する科目群であり、幅広い教養を身につけ、人間性を涵養するための一般教養科目として、「人間性の涵養」、「世界認識・自己理解」、「社会と制度」、「自然と数理」の4分野とし、以下の科目構成とする。

人間性の涵養：

文章表現入門（1年次・2単位）

文学への招待（1年次・2単位）

美術の見方（1年次・2単位）

音楽の楽しみ（2年次・2単位）

生涯スポーツ論（1年次・2単位）

生涯スポーツ実習（1年次・1単位）

世界認識・自己理解：

哲学（1年次・2単位）

宗教学（1年次・2単位）

倫理学（2年次・2単位）

心理学（1年次・2単位）

多文化理解（1年次・2単位）

社会と制度：

日本国憲法（1年次・2単位）

民法（1年次・2単位）

経済学（1年次・2単位）

社会学（2年次・2単位）

人権と政治（2年次・2単位）

社会と統計（1年次・2単位）

自然と数理：

環境科学（1年次・2単位）

生物学（1年次・2単位）

人類生態学（3年次・2単位）

数学（2年次・2単位）

物理学（1年次・2単位）

化学（1年次・2単位）

統計学（2年次・2単位）

・総合C群

総合C群は、「地域連携講座」として、南あわじ志知キャンパス独自の科目構成としており、「南あわじ農業学」を必修科目として南あわじ農業とその地域の実情を学び、「日本の伝統実技Ⅰ（文）」では、淡路島の伝統文化である「淡路人形浄瑠璃」や「だんじり唄」を教材としている。

地域連携講座：

南あわじ農業学（1年次・2単位）

日本の伝統実技Ⅰ（文）（3年次・1単位）

日本の伝統実技Ⅱ（武）（3年次・1単位）

* 専門教育科目

・ 専門基礎科目

専門基礎科目は、「食農関連諸分野に共通する基礎を理解するため（カリキュラムポリシー）」の科目区分とし、専門学習への基礎的知識を身につけることを目指し、農学及び醸造・発酵をはじめとする食品科学全般について学ぶ上で基礎となる科目で構成する。また、基礎演習を通して、学問へのアプローチ方法や専門分野における総合的な課題探求能力や主体的判断能力を育成する。

農学及び醸造・発酵をはじめとする食品科学全般について学ぶ上で基礎となる科目：

醸造学概論（1年次・2単位）

分子生物学（2年次・2単位）

植物生理学（1年次・2単位）

農業技術政策論（1年次・2単位）

生物化学（2年次・2単位）

食の安全学（1年次・2単位）

化学実験（2年次・1単位）

遺伝学（1年次・2単位）

ゲノム情報学（1年次・2単位）

生物の進化と多様性（1年次・2単位）

現代農業論（1年次・2単位）

有機化学（2年次・2単位）

生物学実験（2年次・1単位）

学問へのアプローチ方法や課題探求能力や主体的判断能力を育成するための基礎演習：

基礎演習Ⅰ（1年次・1単位）

基礎演習Ⅱ（1年次・1単位）

基礎演習Ⅲ（2年次・1単位）

基礎演習Ⅳ（2年次・1単位）

・ 農業系科目

農業系科目は、「醸造に用いる原料農産物の生産、管理、流通を理解することを目的とした（カリキュラムポリシー）」科目区分である。また、前述の学科の特色「1）農学を醸造分野に開く」の

とおり、本学科では、これまで地域創成農学部で行ってきた農学に関する教育・研究を基礎として、農産物の有効な活用の一つの分野として醸造を位置づけていることから、醸造関連食品の原料となる農産物に関する正しい知識をもち、その活用に情熱を注ぐことのできる醸造分野の専門家を育成するための区分として設定し、主として農業生産に関連する科目及び畜産に関連する科目を配置する。

農業生産に関する科目：

植物育種学概論（2年次・2単位）	栽培学（1年次・2単位）
野菜園芸学（2年次・2単位）	花卉園芸学（2年次・2単位）
植物病理学（2年次・2単位）	総合防除管理学（3年次・2単位）
植物細胞生理学（2年次・2単位）	施設栽培・植物工場論（3年次・2単位）
応用昆虫学（2年次・2単位）	雑草学（3年次・1単位）
農薬学（3年次・2単位）	農業気象学（3年次・2単位）
生物統計学（3年次・2単位）	フィールド実習Ⅰ（1年次・1単位）
フィールド実習Ⅱ（1年次・1単位）	

畜産に関する科目：

家畜とその飼養管理（2年次・2単位）	家畜の育種と繁殖（2年次・2単位）
家畜の構造と病気（3年次・2単位）	家畜とバイオテクノロジー（3年次・2単位）

・醸造系科目

醸造系科目は、「醸造技術に関する基礎及び応用とそれを食品として活用するための食品関連科目を配置した（カリキュラムポリシー）」科目区分である。また、本学科の教育上の目的「醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎として」に相当する区分であり、前述の学科の特色「2)食品の化学的理解に基づく食品製造加工の知識と技術」及び「3)新たな醸造関連食品の創出」に関連する科目を配置している。そのために、主として、「醸造・発酵及び微生物に関する科目」、「醸造関連食品をはじめとする食品の機能や呈味性の分析等に関する科目」、「醸造関連食品をはじめとする食品の保存及び管理に関する科目」、「醸造食品加工に関する科目」で構成している。

醸造・発酵及び微生物に関する科目：

醸造分析化学（3年次・2単位）	醸造酵素化学（3年次・2単位）
醸造機能食品学（2年次・2単位）	醸造管理学（3年次・2単位）
微生物学（2年次・2単位）	醗酵微生物学（3年次・2単位）
醸造微生物学（2年次・2単位）	微生物毒性学（3年次・2単位）
環境汚染物質分析学（3年次・2単位）	日本酒学（3年次・2単位）
ワイン学（3年次・2単位）	乳酸菌醸造学（3年次・2単位）
醸造学実習（3年次・1単位）	

醸造関連食品をはじめとする食品の機能や呈味性分析等に関する科目：

栄養化学（2年次・2単位）	食品機能分析化学（3年次・2単位）
機能性食品学（3年次・2単位）	食品化学（2年次・2単位）
食品生化学（3年次・2単位）	醸造食品素材学（2年次・2単位）
酵素工学（3年次・2単位）	食品遺伝子工学（3年次・2単位）
食品加工化学（2年次・2単位）	味と食感の科学（3年次・2単位）

醸造関連食品をはじめとする食品の保存及び管理に関する科目：

食品保蔵学（3年次・2単位）	食品管理化学（3年次・2単位）
食品衛生学（2年次・2単位）	

醸造食品加工に関する科目：

農産物加工学（2年次・2単位）	食肉加工学（3年次・2単位）
乳製品加工学（2年次・2単位）	水産物加工学（2年次・2単位）

・専門応用科目

専門応用科目は、各学生が習得した知識や技術を集約し、本学科の教育上の目的「新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などを通して日本および国際社会、特に地域社会に貢献できる人材を養成する。」に相当する科目区分であり、「食文化への応用等に関する科目、知識を実学として学ぶインターンシップなど、専門性を深く探究するための醸造学演習や卒業研究などを配置した（カリキュラムポリシー）」区分である。また、前述の学科の特色「3)新たな醸造関連食品の創出」、「4)醸造と日本食文化の探求」、「5)醸造学を通して社会に貢献」に対応する区分と位置づけている。

食文化への応用等に関する科目：

食品安全の経済学（4年次・2単位）	食農マーケティング論（3年次・2単位）
日本の食文化（3年次・2単位）	日本の食文化実習（3年次・1単位）

知識を実学として学ぶ科目：

インターンシップ（3年次・2単位）	食農コープ実習（4年次・2単位）
-------------------	------------------

専門性を深く探究するための醸造学演習や卒業研究：

醸造学演習Ⅰ（3年次・2単位）	醸造学演習Ⅱ（3年次・2単位）
醸造学演習Ⅲ（4年次・2単位）	醸造学演習Ⅳ（4年次・2単位）
卒業研究（4年次・10単位）	

(3) 必修科目・選択科目・自由科目の構成とその理由

前述のとおり、本学科における各科目区分及び科目構成は、吉備国際大学の建学の理念及び教育目標と本学科の教育上の目的の実現を目指して構成している。この目的の実現に向けた教育をより鮮明にし、確実にしていくために、以下のとおり必修科目を設定する。特に、専門教育科目については、「専門基礎科目」、「農業系科目」、「醸造系科目」、「専門応用科目」、それぞれに教育上の目的にそって以下のとおり必修科目を定めている。

*教養科目

吉備国際大から世界へ（1年次・2単位） キャリア開発Ⅰ（1年次・2単位）
南あわじ農業学（1年次・2単位）

*専門教育科目

・専門基礎科目

醸造学概論（1年次・2単位）	基礎演習Ⅰ（1年次・1単位）
基礎演習Ⅱ（1年次・1単位）	基礎演習Ⅲ（2年次・1単位）
基礎演習Ⅳ（2年次・1単位）	食の安全学（1年次・2単位）
化学実験（2年次・1単位）	

・農業系科目

植物育種学概論（2年次・2単位）	植物病理学（2年次・2単位）
------------------	----------------

・醸造系科目

醸造分析化学（3年次・2単位）	醸造管理学（3年次・2単位）
醸造学実習（3年次・1単位）	栄養化学（2年次・2単位）
食品機能分析化学（3年次・2単位）	

・専門応用科目

醸造学演習Ⅰ（3年次・2単位）	醸造学演習Ⅱ（3年次・2単位）
醸造学演習Ⅲ（4年次・2単位）	醸造学演習Ⅳ（4年次・2単位）
卒業研究（4年次・10単位）	

(4) 履修順序（配当年次）の考え方

本学科の教育課程の履修順序の基本的な考え方は、教養科目から専門教育科目へと学習を進め、学生が基礎から専門・応用へと着実に実力を養っていくことを目指すものである。

また、本学科の特徴として、すなわち、1年次から2年次にかけての「基礎演習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」と3年次から4年次にかけての「醸造学演習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」及び「卒業研究」は、4年間継続して少人数で行うゼミナール形式の演習科目であり、必修科目として学生に対してきめ細やかな指導を行うものである。

専門教育科目は、原則として、食農関連諸分野に共通する基礎を理解するための「専門基礎科目」、醸造関連食品の主たる原料の一つである農産物に関する理解を目的とした「農業系科目」、

多様な醸造関連科目とそれを応用するための食品関連科目を配置した「醸造系科目」、実学を重視したインターンシップや食農コープ実習、醸造学演習、卒業研究などを配置した「専門応用科目」の順に学習を進めていくが、各科目間の教育内容の関連性を配慮して、体系的かつ効果的な学習が行えるよう、配当年次及び履修期を設定している。

以上の考え方から、各科目区分の科目の配当年次は、概ね以下のとおり設定している。

* 教養科目	総合A群	1年次～2年次
	総合B群	1年次～2年次
	総合C群	1年次・3年次
* 専門教育科目	専門基礎科目	1年次～2年次
	農業系科目	1年次～3年次
	醸造系科目	2年次～3年次
	専門応用科目	3年次～4年次

(5) 教養教育の実施方針及び教育課程編成上の具体的工夫

教養科目は、建学の理念と大学の教育目標を実現するための基礎的な教養を身につけ、人格を陶冶し、専門教育科目学習のための態度及び基礎学力を身につけるための科目を配置し、社会人として基礎力を養うための「総合A群」、一般教養科目で構成する「総合B群」、地域連携講座としての「総合C群」の3群で編成しており、その科目構成は前述のとおりである。

本学科の教養科目の特徴の一つは、「総合A群」及び「総合B群」は、大学全体で組織的に検討した大学共通基礎科目となっていることである。

特に、「総合A群」の「吉備国際大の学び」の3科目は、平成25年度に事業名称「だれもが役割のある生きいきした地域の創成」として採択された「地（知）の拠点整備事業」の際に取り入れた科目であり、以下の講義内容となっている。

吉備国際大から世界へ（1年次・2単位・必修科目）：

吉備国際大学の特徴（地域社会の学術と文化の中心となり社会に貢献しうる人材を養成、グローバルに思考し行動しうる人材を養成）の理解と、本学の学生として学生生活を送る意識付けを目的とした科目である。授業では、学生に地域をより深く理解してもらうために、地域情報に詳しい知識人を特別講師として招聘する。

地域学概論（1年次・2単位・選択科目）：

地域の諸課題について、各学科が取り組んでいる方法や成果について学科毎に発表する形式で授業を行い、地域貢献への参加意欲を醸成する科目であり、その意欲を、実践の場である「地域貢献ボランティア」科目に繋げる。

地域貢献ボランティア（2年次・2単位・選択科目）：

地域で行うボランティア活動を単位化した科目であり、地域貢献を実践し、地域貢献ボランティア活動を通して、地域のニーズや課題を理解する科目である。

本学科の教養科目のもう一つの特徴は、「総合C群」である。「総合C群」は「地域連携講座」として位置づけ、あわじの農業関係産業の歴史と実情を学び、食農関連分野の課題発見や将来への動機付けの科目として、「南あわじ農業学」を設定する。また、若者の人格形成には、日本の伝統の中で培われてきた価値観や倫理観を学ぶことが重要であり、有効であるとの認識から、「日本の伝統実技Ⅰ（文）」と「日本の伝統実技Ⅱ（武）」を設定し、地元の専門家を非常勤講師として招聘し開講する。

南あわじ農業学（1年次・2単位・必修科目）：

南あわじ地域は、温暖な気候条件と排水のよい土壌条件に恵まれ、たまねぎ、レタスなどの露地野菜と畜産を中心とした全国有数の農業生産地帯である。授業には施設見学を取り入れ、主要品目である「たまねぎ」、「酪農」生産の歴史や技術の変遷、水田三毛作に代表される生産技術の特徴や発展経過など、一大産地である南あわじ農業（生産、加工、流通）の現状及びそれを育ててきた背景などを理解することを目標とする。あわせて、この産地を支えている先進的農業者や若手農業者たちの農業への取り組み姿勢などを理解し、今後の食農関連分野の人材像を考える。

日本の伝統実技Ⅰ（文）（3年次・1単位・選択科目）：

この授業では、淡路島の伝統文化である「淡路人形浄瑠璃」と「だんじり唄」を取り上げ、地域の伝統文化に対する理解を深めると共に、実際に体験することによって、その魅力や味わいを実感できる授業とする。

淡路人形浄瑠璃：地域伝統文化と淡路人形浄瑠璃について、基礎知識を教授し、実際に淡路人形芝居に触れることによって、その精神や魅力を学ぶ。

だんじり唄：だんじり唄の概要、特徴、それが地域社会に果たしてきた役割について教授し、実際に「連れ節」、「語り込み」、「振り」、「ことば」、「唄のつなぎ」を練習し、「通し練習」で一応の完成を目指す。この中でだんじり唄の精神やその魅力を学ぶ。

日本の伝統実技Ⅱ（武）（3年次・1単位・選択科目）：

本講座を開くにあたって、座学と実践の両面を念頭に置いている。座学においては、「礼に始まり礼に終わる」武道の精神を身につけさせるとともに、「和の武道」と呼ばれ、また「動く蟬」とも言われる合気道の歴史やその理念を理解させる。そして実践においては、日常生活で事故に遭遇した際、とっさに身を守るための「受け身」と「体のさばき」を十分体得させることから始まり、合気道の技を少しずつ教授していく。いずれにしても先を急がず、どちらかと言えば精神面の鍛錬を重視する。

⑤ 教員組織の編成の考え方及び特色

(1) 教員組織の編成の考え方

本学科における教員組織の編成の考え方は、設置の趣旨及びその教育上の目的を達成するために必要な教育・研究指導を体系的・組織的に実施するための適切な教員組織を編成することを基本として、さらに、学生に対するきめ細やかな教育・研究指導によって十分な教育成果をあげることが出来る組織の運営体制を構築していくことに重点を置く。

そのために、個々の教員については、学位の他、それぞれの専門分野における教育実績・研究業績、専門職としての実務経験などと担当科目や研究内容との適合性について十分な検討を行い、適切に配置する。そして、入学定員 40 名に対して、教授 5 名、准教授 1 名、助教 2 名の合計 8 名の専任教員を配置する計画である。

(2) 教員配置の適切性

1. 研究対象学問分野における教員配置

前述のとおり、本学科において研究対象とする中心的な学問分野は、「醸造食品栄養分野」、「醸造加工食品分野」、「醸造微生物分野」、「醸造食品呈味分野」の 4 分野としており、各教員の専門研究分野を考慮して適切に配置する。それぞれの分野の教員配置及び学位は以下のとおりである。

「醸造食品栄養分野」	教授 1 名（農学博士）、助教 1 名（博士（農学））
「醸造加工食品分野」	教授 1 名（農学士）、助教 1 名（修士（農学））
「醸造微生物分野」	教授 1 名（Ph.D.in Botany（米国）、准教授 1 名（博士（農学））
「醸造食品呈味分野」	教授 1 名（農学博士）

なお、醸造加工食品分野の教授は、県立の研究施設において、30 年以上にわたって同分野に関する研究を行ってきた十分な経験を有する者である。

2. 教育課程における中核的な科目や必修の理論科目等に関する教員配置

前述のとおり、本学科の専門教育科目は、「専門基礎科目」、「農業系科目」、「醸造系科目」、「専門応用科目」の四つの科目区分で構成しており、「醸造系科目」及び「専門応用科目」には、本学科の教育上の目的に対する中核的科目を配置し、「専門基礎科目」、「農業系科目」には、主として中核的な学習のための基礎及び導入と位置づけた科目を配置している。その上で、それぞれの科目区分における必修科目を以下のとおり設定し、適切に担当教員を配置している。

・専門基礎科目

醸造学概論	専任教員 6 名（教授 4、准教授 1、助教 1）オムニバス
基礎演習 I	専任教員 6 名（教授 4、准教授 1、助教 1）

基礎演習Ⅱ	専任教員 6 名（教授 4、准教授 1、助教 1）
基礎演習Ⅲ	専任教員 7 名（教授 4、准教授 1、助教 2）
基礎演習Ⅳ	専任教員 7 名（教授 4、准教授 1、助教 2）
食の安全学	専任教員 3 名（教授 2、准教授 1）兼任教員 3 名（地域創成農学科教授 2、地域創成農学科准教授 1）オムニバス
化学実験	専任教員 6 名（教授 3、准教授 1、助教 2）共同

・ 農業系科目

植物育種学概論	兼任教員 1 名（地域創成農学科教授 1）
植物病理学	兼任教員 1 名（地域創成農学科教授 1）

・ 醸造系科目

醸造分析化学	専任教員 2 名（教授 2）オムニバス
醸造管理学	専任教員 1 名（教授 1）
醸造学実習	専任教員 6 名（教授 3、准教授 1、助教 2）共同
栄養化学	専任教員 1 名（教授 1）
食品機能分析化学	専任教員 1 名（教授 1）

・ 専門応用科目

醸造学演習Ⅰ	専任教員 8 名（教授 5、准教授 1、助教 2）
醸造学演習Ⅱ	専任教員 8 名（教授 5、准教授 1、助教 2）
醸造学演習Ⅲ	専任教員 8 名（教授 5、准教授 1、助教 2）
醸造学演習Ⅳ	専任教員 8 名（教授 5、准教授 1、助教 2）
卒業研究	専任教員 8 名（教授 5、准教授 1、助教 2）

(3) 中心となる研究分野及び研究体制

前述のとおり、本学科の教員組織において中心となる研究分野は、「醸造食品栄養分野」、「醸造加工食品分野」、「醸造微生物分野」、「醸造食品呈味分野」の 4 分野であり、それぞれ 2 名または 1 名の専任教員を配置しているが、分野毎の各教員の主な担当科目は以下のとおりである。

醸造食品栄養分野：「栄養化学」、「食品機能分析化学」、「食品管理化学」等を担当する教授 1 名と、「乳酸菌醸造学」、「酵素工学」等を担当する助教 1 名。

醸造加工食品分野：「醸造管理学」、「日本酒学」等を担当する教授 1 名と「醸造機能食品学」、「食品加工化学」等を担当する助教 1 名。

醸造微生物分野：「醸造微生物学」等を担当する教授 1 名と「微生物学」、「微生物毒性学」等を担当する准教授 1 名。

醸造食品呈味分野：「醸造酵素化学」、「味と食感の科学」等を担当する教授 1 名。

このように、本学科の中心となる研究分野は、専門教育の内容、教員の専門分野及び担当科目に整合する研究体制としている。

また、これらの研究分野は相互の関連性が非常に深い分野であることから、分野ごとの独立した研究体制であると同時に、他分野との共同研究や分野横断的な教育・研究の展開、さらには、併設の地域創成農学科との連携も視野に入れた研究体制とする。

(4) 教員組織の年齢構成

本学科の専任教員 8 名の年齢構成は、就任時において、70 歳代 1 名、60 歳代 2 名、50 歳代 2 名、40 歳代 1 名、30 歳代 1 名、20 歳代 1 名となっており、地域創成農学科において教育・研究に携わってきた教員の中で、その専門性をさらに活かすために本学科に異動する教員 5 名と新採用の教員 3 名で構成している。

これを、研究対象とする中心的な学問分野に割り当てた場合、以下のとおりとなる。

醸造食品栄養分野：教授 1 名（69 歳・農学博士）、助教 1 名（29 歳・博士（農学））

醸造加工食品分野：教授 1 名（55 歳・農学士）、助教 1 名（32 歳・修士（農学））

醸造微生物分野：教授 1 名（73 歳・Ph.D.in Botany（米国）、准教授 1 名（48 歳・博士（農学））

醸造食品呈味分野：教授 1 名（66 歳・農学博士）

このように、中心的な学問分野においては、原則として、経験豊かな教員と若手教員を配置することを基本としている。この教員組織の体制によって、「醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎として、新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などを通して日本および国際社会、特に地域社会に貢献できる人材を養成する。」という本学科の教育上の目的を支障なく達成することができると考えている。

一方、本学園の就業規則に定められた定年に関する規定においては、教授、准教授、講師の定年は 65 歳、助教・助手の定年は 60 歳と定められており、定年を超える教員が 3 名となっている。これらの教員は、教育・研究業績等を考慮し、本学科の教育目的を実現していく上で必要な教員として配置するものであり、同規則の「新たに学校・学部又は学科等を設置する場合は、その完成年度終了まで、関係職員の定年を延長することができる。」との規定を根拠としている。**(資料 1)**

このことを踏まえ、継続的な教育・研究を維持・発展させていくために、中心的な学問分野においては、原則として、経験豊かな教員と若手教員を配置することによって後継の人材育成を図る計画としている。

また、主要な分野における専任教員の退職にあたっては、教員組織の年齢構成も配慮し、同分

野の優秀な専任教員を採用することを基本として、継続的な教育・研究の質の保証に努める計画である。

⑥ 教育方法，履修指導方法及び卒業要件

(1) 教育方法

本学では、「吉備（KIBI）アプローチ」と称する指導方針、すなわち、「懇切丁寧で（Kind）学生一人ひとりに応じた（Individualized）、基礎・基本を重視して（Basic）、創意工夫を凝らした（Intelligent）」指導を実践している。

本学科においても、この「吉備（KIBI）アプローチ」を踏まえ、学生の視点に立った教育を実施する。

本学科における科目区分ごとの教育方法及びその特徴は以下のとおりである。

1. 教養科目

- ・教養科目は、社会人として基礎力を養うための「総合A群」、一般教養科目で構成する「総合B群」、地域連携講座としての「総合C群」の3群で構成されているが、これらの科目は、地域創成農学科と共通の科目であり、授業も合同で実施する。
- ・情報教育科目及び言語教育科目は、少人数クラスでの授業を行うため、適宜、クラスを分けて実施する。
- ・「南あわじ農業学」は、地域の農業（生産、加工、流通）の現状及びその背景、地元農業者の農業への取り組みなどを理解するため、地元の農家関連施設の見学を行う。

2. 専門教育科目

1) 専門基礎科目

- ・食農関連諸分野に共通する基礎を理解するための科目であり、「醸造学概論」、「基礎演習Ⅰ」、「基礎演習Ⅱ」、「基礎演習Ⅲ」、「基礎演習Ⅳ」は、本学科で実施し、その他の科目は地域創成農学科と共通の科目であり合同で実施する。
- ・「醸造学概論」は、これから醸造を学ぶ学生にとっての導入的科目であり、1年次前期に配当し、6名の専任教員がオムニバス方式で行う。
- ・「基礎演習Ⅰ」、「基礎演習Ⅱ」、「基礎演習Ⅲ」、「基礎演習Ⅳ」は、学問へのアプローチ方法や課題探求能力や主体的判断能力を育成するため1年次から2年次に行う科目であり、学生を少人数のゼミクラスに分け、各専任教員が担当する、
- ・「生物学実験」、「化学実験」はそれぞれの実験室で行うため、収容人数と受講者数によりクラスを分けて実施する。

2) 農業系科目

- ・醸造に用いる原料農産物の生産、管理、流通を理解することを目的とした農業系科目は、主に地域創成農学科の専任教員及び兼任教員が担当する。
- ・「フィールド実習Ⅰ」、「フィールド実習Ⅱ」は、食農に対するモチベーションに繋がる科目として位置づけ、それぞれ1年次前期・1年次後期に設定し、実習農場において、実際に農産物の生産を行う。

3) 醸造系科目

- ・本学科の中核となる醸造技術に関する基礎及び応用とそれを食品として活用するための食品関連科目を配置した科目区分であり、主として本学科の専任教員が担当する。
また、授業によって、必要に応じて講義室だけではなく、各種の実験室、実習室を活用して、教育効果の向上を図る。

4) 専門応用科目

- ・「日本の食文化」、「日本の食文化実習」は、老舗の日本料理店から講師を招き、実際に日本料理店等での見学・体験実習を行う。
- ・「インターンシップ」、「食農コープ実習」は、座学で学んだ知識を実学の中で体験することで、実践的な力を養うことを目的とした科目であり、「インターンシップ」は3年次、「食農コープ実習」は4年次に地域の食農関連施設等での職場での体験学習を行う。
- ・「醸造学演習Ⅰ」、「醸造学演習Ⅱ」、「醸造学演習Ⅲ」、「醸造学演習Ⅳ」、「卒業研究」は、3年次から4年次を通して、各学生が選択した専門研究分野について、さらに深く探究し、卒業研究としてまとめていくための科目であるため、まず、研究分野に応じた指導教員のゼミクラスに配属し、教員の指導のもと、主体的に取り組んでいくという教育方法を採用する。

(2) 履修指導方法

毎年度、各学期開始時に学年別・学科別オリエンテーションを開催し、学生に学生便覧、シラバス、時間割、モデルカリキュラム、履修モデル（資料 2）等の資料を示し、前学期までの成績表と照らし合わせながら、卒業要件・資格取得に必要な科目、履修方法などについて具体的な説明と個別指導を行う。また、学科別オリエンテーションにおいては、学科教員が全員参加し、学部・学科の教育目標、教育課程の編成や実施方法等について学生に周知し、勉学に取り組む姿勢や態度などについてもあわせて指導する。さらに、全体のオリエンテーションに加えて、随時、事務窓口での職員による個別指導やチューター（演習担当教員）による個別の指導・助言や、ラーニングサポートセンターでの学修相談などを行い、学生の適性や希望する進路に沿った、適切な履修ができるよう支援する。

また、授業欠席や成績不振学生への対応策としては、授業を3回連続して欠席した学生の情報を各学科教員に提供し、早期に学修指導を行う仕組みを構築するとともに、GPA 数値により、成績不振学生に対して保護者面談等の学修指導を行うなどの取り組みを行っている。

・1年次

新入生に対しては、スムーズに学修がスタートできるよう、新入生オリエンテーションにおいて、卒業要件、単位制、必修科目と選択科目など、大学での学修の方法について、詳細に説明した上で、学科別オリエンテーションで個別に履修指導を行う。

履修指導では、資格取得や学生の希望する進路などを考慮しながら、個々の学生の履修科目の検討、さらに web での履修登録作業までを教員と職員が共同で指導して行う。これにより、履修の誤りや登録ミスなどを防ぎ、新入生の学修への不安を解消して円滑に学修がスタートできるようにしている。

また、学生対象の新入生オリエンテーションとは別に、入学宣誓式後に保護者・新入生合同のオリエンテーションを開催し、全ての専任教員参加のもと、学部・学科の理念及び目的、教育課程の概要、卒業要件などについて説明し、大学と保護者が共通認識をもち、在学期間中、相互に協力して学生を支援していくための契機としている。

後期始めには、秋学期オリエンテーションを開催し、1年次前期の成績表をチューター（基礎演習担当教員）から学生に個別に配付し、同時に学修指導や相談を行う。

・2年次

前期始めの春学期オリエンテーションにおいて、1年次後期の成績表をチューターから学生に個別に配付し、1年次の成績を確認し、2年次の履修に関する相談や指導を行う。また後期始めの秋学期オリエンテーションにおいても、2年次前期の成績表をチューターから学生に個別に配付し、同時に学修指導や相談を行う。

2年次後期には、3年次から履修する専門ゼミの配属を行うため、チューターは、学生の適正や希望について、相談や助言を行う。

・3年次

前期始めの春学期オリエンテーションにおいて、2年次後期の成績表をチューター（専門ゼミ担当教員）から学生に個別に配付し、2年次までの成績を基に卒業要件に対する単位取得状況の確認や学生の研究分野に沿った授業科目の履修に関する相談や指導を行う。また、後期始めの秋学期オリエンテーションにおいても、3年次前期の成績表をチューターから学生に個別に配付し、同時に学修や進路に関する相談・助言を行う。

・4年次

前期始めの春学期オリエンテーションにおいて、3年次後期の成績表をチューターから学生に個別に配付し、3年次までの成績を基に卒業要件に対する単位取得状況の確認や就職活動に関する相談や指導を行う。また後期始めの秋学期オリエンテーションにおいても、4年次前期の成績表をチューターから学生に個別に配付し、就職活動の状況や卒業に向けた相談・助言を行う。さらに、後期には必修科目である卒業論文を仕上げ、論文発表会を開催するが、卒業論文指導と同時に、4年次生全員が卒業し、希望の進路に進めるよう、常に学生とコミュニケーションを取り、相談・指導を行う。

(3) 卒業要件

本学科の教育課程は、前述の「教育課程等の概要」で記載したとおり、吉備国際大学の建学の理念及び教育目標を勘案し、本学科の教育上の目的を実現するための、科目区分で構成し、科目を配置している。また、それぞれの科目区分の目的に応じて、以下のとおり、必修科目・選択科目等の要件を設定している。

・教養科目

総合A群	吉備国際大の学び：必修科目 1 科目 2 単位・選択科目 2 科目 4 単位 キャリア教育科目：必修科目 1 科目 2 単位・選択科目 1 科目 2 単位 情報教育科目：選択科目 2 科目 4 単位 言語教育科目：開講科目 8 科目 16 単位のうち 4 科目 8 単位以上（外国人留学生は、開講科目 20 科目 40 単位のうち、日本語科目 4 科目 8 単位を含み 8 科目 16 単位以上）を修得するものとする。
総合B群	：選択科目 24 科目 47 単位
総合C群	：必修科目 1 科目 2 単位・選択科目 2 科目 2 単位

・専門教育科目

専門基礎科目	：必修科目 7 科目 9 単位・選択科目 10 科目 19 単位
農業系科目	：必修科目 2 科目 4 単位・選択科目 17 科目 31 単位
醸造系科目	：必修科目 5 科目 9 単位・選択科目 25 科目 50 単位
専門応用科目	：必修科目 5 科目 18 単位・選択科目 6 科目 11 単位

以上の科目構成を踏まえ、本学科の卒業要件は、以下のとおりとする。

- ・教養科目（総合A群、B群、C群）については、総合A群から必修科目 4 単位を含み 16 単位以上、総合B群及びC群から必修科目 2 単位を含み 8 単位以上、計 24 単位以上を修得すること。また、この内、言語教育科目 8 単位以上（留学生は日本語科目 8 単位を含み 16 単位以上）を修得するものとする。
- ・専門教育科目については、必修科目 40 単位を含み計 100 単位以上を修得すること。
- ・教養科目と専門教育科目を合わせて合計 124 単位以上を修得すること。

(4) 卒業研究の単位数

本学科では、農業・食品関連産業、食品科学全般や日本及び諸外国において培われてきた酒精酵母、乳酸菌、麹カビなどを用いた多種多様な醸造・発酵についての知識と理解力、これら分野の現状や課題を正しく認識できる思考力や判断力、及び、新たな醸造関連食品の創作や食文化への応用などに展開する能力と行動力を身につけるとともに、正しい生命倫理観を有し、食の安全・安心に強い関心を持った人材を養成することを教育目的としている。このため、1年次～3年次に

は、座学と基礎実験を通して、醸造・発酵を中心とする食品科学に関する基礎知識と基本技術を身につけさせ、最終学年に、「卒業研究」を通して、醸造・発酵に特化した新たな食品の創造やその食文化への応用などに不可欠な専門技術と思考力、創造力、行動力、生命倫理観を身につけさせるためのカリキュラム編成としている。すなわち、「卒業研究」は、本学科が目指す人材養成上の集大成科目であり、担当教員による日常的な指導・助言、適宜開催する研究報告会での発表などによって段階的に研究を進め、最終的に卒業論文としてまとめることを目標とした科目である。

この目標達成の観点から、少なくとも 150 時間（週平均 5 時間）の学習を必要とする内容として位置づけ、単位数を 10 単位としている。

また、この「卒業研究」の成績は、日常の研究姿勢、実験計画・報告会での発表内容、及び、卒業論文等によって総合的に評価し、単位を認定する。

(5) 履修科目の年間登録上限（CAP 制）

本学では、学生の単位の過剰登録を防ぎ、1 単位当たりに必要な学修時間（45 時間）を確保することで単位の実質化を図ることを目的に、CAP 制を導入している。

これにより、1 年間に履修登録できる単位の上限は、学則第 40 条第 3 項に 49 単位と規定している。ただし、年間登録単位の上限に含まれるのは、卒業の要件に必要な単位とし、学科として上限に含めないことが望ましいと判断し学長が認めた科目の単位は除外するものとしている。

(6) 他大学における授業科目の履修等

他大学における授業科目の履修等については、学則に以下のとおり規定しており、本学科においても、授業の履修に支障のない範囲で履修を認め、所定の手続きを経て修得単位を認定する。

<学則（抜粋）>

（他大学又は短期大学における授業科目の履修等）

第 41 条 本学は、教育上有益と認めるときは、他の大学又は短期大学（外国の大学又は短期大学を含む。以下「他大学等」という。）との協議に基づき、本学学生に当該他大学等の授業科目を履修させることができる。

2 前項の規定により履修した授業科目について修得した単位は、学長が教授会の意見を聴いたのち、60 単位を超えない範囲で本学の授業科目の履修により修得したものと認める。

（大学以外の教育施設等における学修）

第 42 条 本学は、教育上有益と認めるときは、本学学生が短期大学又は高等専門学校の専攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修を、本学における授業科目の履修とみなし、単位を与えることができる。

2 前項により与えることができる単位数は、第 41 条第 2 項により本学において履修したものとみなす単位数と合わせて 60 単位を超えないものとする。

⑦ 施設・設備等の整備計画

ア 校地、運動場の整備計画

本学科は、平成 25 年 4 月に地域創成農学部を設置するために、旧兵庫県立志知高等学校の跡地を整備した南あわじ志知キャンパス内に開設する。このキャンパスは、淡路島南部の南あわじ市にあり、神戸市から約 60 km、大阪市から約 80 km、神戸淡路鳴門自動車道によって、明石海峡大橋を経て神戸へ約 60 分、大阪へ約 90 分、また、大鳴門橋を経て徳島へ約 40 分の距離に立地している。

また、キャンパスの敷地 (55,624 m²) 内に校舎、体育館、運動場、テニスコート、温室、作物収納庫、駐車場、駐輪場を整備しており、キャンパス近くに実習用の農地として (6,941 m²) を所有している。

また、学生が学生生活を快適に過ごすことができるよう、中庭 (約 1,000 m²) を憩いの場として整備し、全面に芝を植えベンチやパラソルを備えている。また、厚生棟 (C棟 : 1019.26 m²) は、1 階は食堂 (332 m²)、2 階はカフェテリア (298 m²) として利用している。

運動施設としては、体育館 (1,144.53 m²)、運動場 (14,170 m²)、テニスコート (1,800 m²)、部室棟 (10 室) を整備しており、バスケットボール、バレーボール、卓球、テニス、ソフトボールなどの運動器具を備えている。

その他、教職員・学生用駐車場 (収容台数 : 141 台)、駐輪場 (収容台数 100 台) などを整備している。

イ 校舎等施設の整備計画

校舎等施設の整備においては、本学科の教育目標を達成するため、新たに醸造学科棟 (2 階建 : 延べ床面積 1,165.13 m² (予定)) の建築を計画している。また、平成 25 年度の地域創成農学部開設の際に整備した講義室、実験・実習室、コンピューター室、図書館、体育館等の施設も活用する計画である。

これらの校舎における教室等は以下のとおりであり、本学科 (入学定員 40 名、収容定員 160 名) に対して十分な講義室、実験・実習室等の教室、及び、必要な機械・器具等を整備することによって、支障なく時間割 (資料 3) を編成し、本学科の目的とする教育・研究を推進できる計画としている。

1) 醸造学科棟 (新築校舎)

新設する醸造学科棟における施設、及び、実験室等に設置する機械・器具等の整備状況は以下のとおりである。

- ①ロッカールーム 2 室 (各 24 m²)
- ②学生研究室 (37 m²)
- ③教員研究室 3 室 (各 30 m²)

④会議室 (48 m²)

⑤酒母室 (72 m²)

ウォーターバス、発酵タンク、冷却水循環装置、搾り器、瓶詰機、冷蔵庫、サイド実験台 等

②麴室 (39 m²)

インキュベータ、味噌製造機、サイド実験台 等

③冷蔵試料室 (39 m²)

ウォークイン資材庫、プレハブ式ウォークイン冷蔵庫、液体窒素凍結容器、ディープフリーザー、プレハブ式氷温庫、天秤、サイド実験台 等

④無菌室 (31 m²)

無菌設備、冷蔵庫、冷凍庫、アイスクリーム製造機、アイスクリーム加熱殺菌機、アイスクリーム充填機、サイド実験台 等

⑤醸造実験室 (90 m²)

食品加工中央実験台、浄水器、フォークリフター、恒温恒湿装置、電気蒸器、浄軟水器、木製角セイロ関東型、木製角セイロ用竹すだれ、木製角セイロ用台す、器具消毒保管庫、家庭用ミル(麴粉碎用)、家庭用ミキサー(もろみ分析用)、ブフナー漏斗、デュラン瓶、ホットマグネットスターラー、ガス置換型アクリルグローブボックス、酒類アルコール測定用蒸留器、オートビュレット、浮標、浮標測定用シリンダー、遠心機、醸造専用デジタル温度計、温度モニター、防水デジタル温度計、標準温度計、留点温度計、アルコール温度計、赤外温度計、ステンレス寸胴鍋、循環アスピレーター、ボルテックスミキサー、超音波洗浄機、ジャーファーマンターシステム、ドラフトチャンバー、柄杓、留点水銀温度計、分析用精密温度計、投げ込みデジタル温度計、アルコール温度計、サイド実験台 等

⑥醸造製造準備室 (45 m²)

浄水器、振とう培養器、オートクレープ、業務用冷蔵庫、減圧乾燥器、精密密度比重計、管内検査カメラ、豆腐箱、豆腐用こし袋、サイド実験台 等

⑦醸造試験室 (100 m²)

冷蔵庫、フリーザー、薬用冷蔵ケース、クリーンベンチ、CO₂ インキュベータ、ロータリーエバポレーター、薬品保冷库、薬品庫、高速冷却遠心機、光学顕微鏡、正立顕微鏡、分光光度計、マイクロプレートリーダー、位相差倒立顕微鏡、超純水製造装置、ドラフトチャンバー、天秤、サイド実験台 等

⑧食品検査室 (22 m²)

サイド実験台 等

⑨醸造分析室 (84 m²)

高速液体クロマトグラフ質量分析計、HPLC、サイド実験台 等

⑩醸造検査室 (60 m²)

精密分析天秤、天秤、天秤用除振台、有機溶媒用薬品庫、液体窒素保存容器、PCR グラジェント機能付、超音波ホモジナイザー、超高速遠心機、天秤、遠心機用天秤、サイド実験台 等

2) A棟、B棟、C棟、E棟 (既存校舎)

- ①教室 9室 講義室(大:収容人数240)1室、講義室(中:収容人数96)4室
講義室(小:収容人数60)4室
- ②研究室 16室
- ③実験室 5室 食品加工実験室、化学実験室、生物学実験室、実験準備室2室
- ④卒研・実験室 13室 卒研・実験室(中)4室、卒研・実験室(小)4室、
卒研・機器室4室、植物遺伝資源管理室
- ⑤自習室 3室
- ⑥ゼミ室 6室
- ⑦多目的演習室
- ⑧コンピューター室(コンピューター台数45台)
- ⑨図書館
- ⑩保健室
- ⑪ロッカールーム 2室
- ⑫地域連携センター・植物クリニックセンター
- ⑬事務室、その他

これら既存の施設の中で、本学科が主に使用する実験室とその機械・器具等の整備状況は以下のとおりである。

・生物学実験室(138.2㎡)

実験台、クリーンベンチ、電子着火式バーナー、アスピレーター(クリーンベンチ用)、蒸留水製造装置、製氷機、送風定温恒温器、生物顕微鏡、実体顕微鏡、振盪培養器、分光光度計、乾熱滅菌器、PCR、ヒートブロック、ボルテックスミキサー、ローテーター、シェーカー、ウォーターバスインキュベーター、ELISAプレート用シェーカー、微量高速冷却遠心機、ラックインローター、2.0ml用ラック、pHメーター(卓上型)、電子天秤、電気泳動装置(Mupid)、ゲル撮影装置、フリーザー(-20℃)、冷蔵庫、ピペット洗浄機、電子レンジ、オートクレーブ、ピペットマンスターターキット、超音波洗浄器、デジタルスターラー、吸光マイクロプレートリーダー、卓上低速遠心機、ミニ遠心機、ポリシーラー、真空チャンバー(真空デシケーターφ250)、真空ポンプ、プラズマディスプレイ、BDレコーダー、書画カメラ、デジタルビデオカメラ等

・化学実験室(138.2㎡)

実験台、ドラフトチャンバー、冷凍冷蔵庫、6連ケルダール装置、ケルダール用水蒸気蒸留装置、化学天秤、ピペットマン、ビュレット、蒸留水製造装置、分光光度計、卓上低速冷却遠心機、スイングローター、1.5/2.0ml用バケツ、防弾メガネ、6連ソックスレー等

・食品加工実験室(138.2㎡)

ステンレス調理台(流し付)、食品加工実験台流し付き、ガスコンロ、流し台、冷凍冷蔵庫、大型オープン(パン・クッキー用)、調理器具保管庫、牛乳殺菌他乳製品製造装置、クッキ

ング用恒温機、ミックス殺菌用恒温機、アイスクリームフリーザー、ハム製造用ハムプレス（充填機）、ハムスライサー、ソーセージ製造用肉挽き機、ソーセージ製造用サイレントカッター、ソーセージ製造用充填機、豚肉・肉製品保存用冷蔵庫、加熱殺菌用恒温機、製氷機、真空パック装置、蒲鉾製造機、微粉末製造装置、業務用小型ミキサー、ゴパン、パン・クッキー用恒温器、高温乾燥器、餅つき機、化学天秤、天秤、麺切器、燻製製造機 等

その他、学内に高速ネットワークを敷設し、全ての教室に情報コンセント及び無線LANのアクセスポイントを設置することで、教室はもとより学生が持参するノートパソコンなどの情報機器についても常時ネットワークへの接続を可能にしている。また、中講義室・大講義室をはじめ主要な教室には、ビデオプロジェクターや大型ディスプレイなどマルチメディア対応のAVシステムを設置し、多彩な講義や演習に対応させている。

ウ 図書等の資料及び図書館の整備計画

1) 図書等の資料の整備計画

平成29年4月現在、地域創成農学部・地域創成農学研究科共通の図書として、図書6,918冊（国内書6,613冊、外国書305冊）、学術雑誌33種（国内誌32種、外国誌1種）、電子ジャーナル9種（国内書1種、外国書8種）、視聴覚資料80点を整備している。

本学科の設置にあたり、十分な教育・研究が行えるよう、醸造に関する専門領域の図書等の資料を揃える計画である。具体的には、図書113冊（国内誌113冊）、学術雑誌3種（国内誌2種、外国誌1種）を新学科開設までに整備する計画である。

なお、地域創成農学部・地域創成農学研究科共通の学術雑誌33種（国内誌32種、外国誌1種）の具体名は以下のとおりである。

「日経サイエンス」、「農業と経済」、「生化学」、「生物科学」、「土づくりとエコ農業」

「日本菌学会会報；Transactions of the Mycological Society of Japan」

「日本植物病理學會報；Annals of the Phytopathological Society of Japan」

「日本食品工学会誌；Japan journal of food engineering」

「日本土壌肥料學雜誌；Journal of the science of soil and manure,Japan」

「農業経営研究」、「農業経済研究」

「農林水産統計月報；Agriculture, forestry and fishery statistics monthly」

「Food style 21」、「New food industry」

「農村計画学会誌；Journal of Rural Planning Association」、「日経グローバル；Nikkei global」

「植物防疫」、「Newton；ニュートン」、「Genes & genetic systems」、「園芸学研究」

「日本食品科学工学会誌；Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology」

「遺傳；The heredity」、「栄養學雜誌」、「化学」、「化学と生物」、「機械化農業」、「現代農業」

「植物環境工学」、「食品工業；Food industry」、「育種学研究；Breeding research」

「日本作物學會紀事」「DNA research」、「Mundi；ムンディ」

本学科の開設時までには整備する学術雑誌 3 種（国内誌 2 種、外国誌 1 種）の具体名は以下のとおりである。

「Natureasia(日本語版)」、「日本醸造協会誌」、「日本生物工学会誌」

2) 図書館の整備計画

図書館はワンフロアに閲覧席と、開架書架を配置している。閲覧席は LAN、電源コンセント付きの閲覧席（30 席）を用意し、パソコンを持ち込んでインターネット等を利用した学習を可能としている。また、閲覧席とは別に情報検索席 4 席を設け、専用スペースとして教育研究用のコンテンツを提供している。

南あわじ志知キャンパスの図書館は吉備国際大学附属図書館の分館として位置づけられ、既に整備されている蔵書検索システム（OPAC）を利用して、全学及び本学園の他の設置校（九州保健福祉大学、順正高等看護福祉専門学校、九州保健福祉大学総合医療専門学校）の 20 万を超える図書資料と電子資料の情報を共有化し、全ての蔵書をどこからでも横断的に検索することが可能となっている。本学科においても同様に、学生が申し込みから少なくとも 1 週間以内に吉備国際大学高梁キャンパス、九州保健福祉大学、順正高等看護福祉専門学校、九州保健福祉大学総合医療専門学校からの図書の貸し出しを受けることができる環境を整備している。

また、本学科の図書館として国立情報学研究所（NII）に接続し、目録の共有化（CAT）と相互貸借（ILL）を行っており、全国の大学・研究機関と相互協力と情報発信を行っている。

資料は学術雑誌を中心として可能な限り電子化を進め、その速報性で研究をサポートするとともに、図書館施設外・時間外・同時利用を可能とし利用環境を押し広げる予定である。

開館後は地域との連携・地元利用者への開放を進め、地域の学術情報センターとして機能させることで、地元産業や地域社会の振興に貢献している。

⑧ 入学者選抜の概要

本学科の養成する人材像や教育課程との関連性を踏まえ、学生受入れの方針（アドミッションポリシー）を「入学者受入れ方針」、「求める人材像」、「入学までに学んでほしいこと」の 3 項目にまとめ、以下のとおりとする。

入学者受入れ方針

人にとっての「食」の重要性を理解し、その機能や安全性、また、食文化に対する興味を持ち、醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する知識と技術の修得に努め、それによって社会に貢献しようとする意欲のある人材を受け入れる。

求める人材像

醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する基本的な知識と技術を身につけることを基礎

として、新たな醸造関連食品の創出や食文化への応用などを通して日本および国際社会、特に地域社会に貢献したいという情熱を持った人材を求める。

入学までに学んでほしいこと

世界と日本の食糧事情がどのようなものであるか、興味を持って学んできてほしい。その上で、醸造・発酵に関して、収穫したものを保存するという食品加工技術として醸造・発酵があり、これを用いることが食糧事情の改善に役立つことを知識レベルで学んできてほしい。また、生物を構成しているのは化学物質だということを理解するために、高等学校で学ぶ範囲で、生物学と化学を習得してきてほしい。

このアドミッションポリシーのもと、入学者選抜は、AO入試、推薦入試、一般入試（前期・中期・後期）、大学入試センター利用入試により行う。

AO入試（専願制）については、学力試験では計りきれない資質、能力、個性を有する学生を受け入れ、積極的な学生生活を期待し、個々の能力をさらに引き伸ばし、社会に有為な人材を養成することをアドミッションポリシーとしており、特に「醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する知識と技術の修得に努め、それによって社会に貢献しようとする意欲のある人材」を選抜する計画である。実質的には、本学の教育内容及び教育理念を理解した入学生を確保するためにも、まずは本学が実施するオープンキャンパスや説明会等に参加し、ミニ講義や実技体験などに参加した者が対象となる。その上で、AO入試受験希望者には本学教員が個別に面談を行い、入学意思や目的、また卒業後の将来像など、具体的な進学意識を確認する。さらに、受験希望者には、参加したミニ講義や面談などの内容等をもとに、志望動機などを参加報告書としてレポート形式によりまとめた書類の提出を求め、面談内容及び提出された参加報告書を総合評価し、個別に受験可否について通知する。この通知において「受験可」となった者で、入学を希望する出願書類を提出した者に対して、面談・参加報告書及び出願書類（調査書等を含む）による学力把握などを行い、総合評価の結果により可否を判定する予定である。

ただし、開設初年度の入学者選抜においては、届出前のオープンキャンパスなどにおけるAO入試は実施しない。

次に、推薦入試においては、専願制及び併願制の入試形態を設ける予定である。学習意欲が明確な人材、学芸やスポーツに固有の能力を有し、ボランティア活動など社会的活動に熱心で、かつ学科の教育理念と教育内容に賛同し、入学意欲の高い人材を選抜するものであり、いずれも出身高等学校長の推薦が得られる者が受験可能となる。具体的には、本学が指定した高等学校の出身者が受験可能な、専願制の「指定校入試」、また、一般公募で行う「特別推薦入試」を実施する予定である。選考方法は、いずれも面接試験と提出された出願書類による総合評価とする計画である。その他に、併願制の「推薦入試（A日程・B日程）」を予定し、A日程においては小論文試験・基礎学力試験を、B日程においては基礎学力試験を課し、出願書類に記載された調査書の評定平均を点数化するなど、多様な選考方法により選抜を行う予定である。

さらに、一般入試を予定する。一般入試では、前期（1教科型・2教科型・3教科型）、中期（2教科型）、後期（1教科型）の三期に分類した入試を行う。選考教科は「国語」、「英語」、「数学」、

「地歴」、「公民」、「理科」などの教科を設ける予定である。前期 1 教科型では、「国語・英語・数学」から 1 教科 1 科目、前期 2 教科型では「国語・英語・数学・現代社会・生物・化学」から 2 教科 2 科目、前期 3 教科型では「国語・英語・数学」から 2 教科 2 科目と「現代社会・生物・化学」から 1 教科 1 科目、によって選抜を行う。中期 2 教科型においては、「国語・英語・数学・現代社会・生物・化学」から 2 教科 2 科目、後期では「国語・英語・数学・生物」から 1 教科 1 科目による選抜を行う予定である。一般入試においても、こうした多様な実施形態を計画することで、受験生のニーズに沿って、優秀な入学生を確保したいと考えている。

その他、関連校入試、留学生入試、社会人入試、帰国子女入試などを実施する予定である。関連校入試は、本学の高大連携協定校など、関連の深い指定高等学校の出身者を対象とした入試形態を準備し、「国語・英語・数学」から 1 教科 1 科目での選抜及び面接試験を計画している。

また、本学では、開学当初より外国人留学生を受け入れてきた。本学科においても、アドミッションポリシー「醸造・発酵をはじめとする食品科学全般に関する知識と技術の修得に努め、それによって社会に貢献しようとする意欲のある人材を受け入れる。」に則り、外国人留学生についても、アドミッションポリシー及び本学科の教育目標に対する強い意志を持った志願者がいる場合には、選抜の上、受け入れる予定である。

なお、選抜方法（基準）としては、まず日本語能力試験 2 級相当を選考基準に設け、面接試験により選考を行う。日本国内からの志願者は、本学教員による面接試験によって、入学後の目的・目標及び日本語能力を確認する。また、中国と韓国での選抜は、本学の海外支局員による現地での面接試験を行う。面接においては、特に、上記のアドミッションポリシー及び教育目標に対する意志と情熱を確認し、適正や能力について判断する。

また、入学後の授業については、全て日本語で行うこととしており、外国人留学生の日本語能力を高めるための科目として、カリキュラムの中に日本語科目 12 科目を設けている。

最後に、大学入試センター試験利用入試を実施する。本試験でも前期・中期・後期の三期を設け、国語（国）、地理歴史（世 A / 世 B / 日 A / 日 B / 地歴 A / 地歴 B）、公民（現社 / 倫 / 政経 / 倫・政経）、数学（数 I / 数 I・数 A / 数 II / 数 II・数 B / 工 / 簿 / 情報）、理科（物 I / 地学 I / 理総 A / 化 I / 理総 B / 生 I）、外国語（英 / 独 / 仏 / 中 / 韓）の 6 教科 28 科目から高得点科目を利用する方式で実施する予定である。前期・後期では 3 教科 3 科目、中期では 2 教科 2 科目の高得点科目を採用した選考を予定している。

なお、科目等履修生等の受け入れについては、学則に以下のとおり規定しており、本学科の授業に支障のない範囲で、学則等の規定に則り、所定の手続きを経て受け入れる。

<学則（抜粋）>

（科目等履修生）

第 58 条 本学学生以外の者で本学の特定の科目について履修を願い出た者がいるときは、授業に支障を来さない限り選考の上、科目等履修生としてこれを許可する。

2 科目等履修生に関する規程は別に定める。（資料 4）

（研究生）

第 59 条 国内外の大学、公共団体、企業からの委託又は個人から本大学において研究することを
願ひ出た者があるときは、選考の上研究生としてこれを許可する。

2 研究生に関する規程は別に定める。(資料 5)

(委託生)

第 60 条 公共団体又はその他の機関から本学の特定の授業科目について修学を委託される者が
あるときは、授業に支障を来さない限り選考の上委託生としてこれを許可する。

第 61 条 委託生に関する規程は別に定める。(資料 6)

(特別聴講学生)

第 62 条 他の大学(外国の大学を含む)の学生で、本学において授業科目を履修することを志願
する者があるときは、当該他大学との協議に基づき、特別聴講学生としてこれを許可する。

第 63 条 特別聴講学生に関する規程は別に定める。(資料 7)

⑨ 取得可能な資格

醸造学科において、所定の単位を修得することにより、以下の資格・免許等を取得することができる。なお、本学科では、卒業要件としては資格・免許等の取得を課していない。

取得可能な資格・免許等の一覧

資格・免許等	国家・民間資格等の別
食品衛生管理者及び食品衛生監視員	国家資格

食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格は、食品衛生法、食品衛生法施行規則、食品衛生法施行令等に基づき、本学科が登録養成施設の登録申請を行い、登録を受けることにより、学生は所定の単位を修得することによって、本資格を取得できるものである。

したがって、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の養成施設の登録申請については、既に兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課において申請全般に関する事前相談を行っており、科目内容等について確認を得ている。

本学科における資格取得要件は、「食品衛生管理者及び食品衛生監視員養成施設にかかる指定科目対応一覧」(資料 8)において、以下の単位数を修得することとする。

- ① A群、B群、C群、D群からそれぞれ1科目以上を修得し、A群、B群、C群、D群から、合計22単位以上修得すること。
- ② ①を含め、A群、B群、C群、D群、E群から、合計42単位以上修得すること。

⑩ 企業実習等の具体的計画

本学科では、企業実習等の科目として、「インターンシップ」と「食農コープ実習」を配置している。「インターンシップ」の主たる目的は職業体験であるが、できるだけ自分の適正や将来のキャリア像に合った実習先を選定するよう指導する。これに対して、「食農コープ実習」は、「インターンシップ」を発展させた実習として、3年次から始まる専門ゼミ（醸造学演習）での学習と連動して、学生それぞれの専門研究分野、将来の進路に沿った職場や施設での実習を行う。

(1) インターンシップ

インターンシップは、3年次前期に配置し、「実社会を経験し、有意義な大学生活を送る」をテーマとして、大学在学中に社会の中での実習を行うことによって、実社会への興味を喚起させ、社会人としての基礎知識を身につけるとともに、自分の進路について思索し、その後の大学生活を有意義に送るために、自分で考え、自分で行動できる能力を身につけることを到達目標として実施する科目である。

また、実施に当たっては、「インターンシップの手引き」（資料 9）を作成して、学生等に配付するなど、円滑な運営に努めていく。

ア 実習先の確保の状況

インターンシップの実習先としては、主に、地元南あわじ市内を中心に食と農に関連する施設を想定しており、現在、13 機関 40 施設、受入可能人数 62 名～64 名（資料 10）から受入れの承諾を得ている。今後さらに多くの実習先を確保する予定である。

イ 実習先との連携体制

インターンシップでは、実習先への学生受入依頼などの事務的な事項に関しては、南あわじ志知キャンパス事務室を窓口として、連携を図っていく。また、実習における学生指導等に関しては、実習担当教員を中心として、実習前には、実習依頼先の指導担当者との事前打ち合わせ会を開催し、事前教育の状況を伝え、綿密な指導計画の打ち合わせを行い、実習成果があがるよう質の高い実習水準の確保に配慮する。また、実習期間中は、主として実習担当教員による巡回指導等を通して実習先との連携を図る。巡回指導は訪問計画を作成して実施するが、必要に応じて、実習先の指導担当者と電話やメールでの連絡を行うなど、緊密な連携を図っていく。

また、実習中の学生からの相談には、実習担当教員や事務担当者だけではなく、専門ゼミの担当教員等も適宜アドバイスを行うなど、全教職員が一体となって支援する体制とする。

ウ 成績評価体制及び単位認定方法

インターンシップは、事前教育（学内：6月～7月）、学外実習（学外：7月～9月）、事後教育（学内：9月）で構成する。

事前教育は、インターンシップ担当教員が、ビジネスマナー、社会人に求められるスキル、企

業研究、インターンシップの意義や内容、実習先の配属、実習計画の作成指導、外部講師（実習先の職員等）による特別講義等を実施する。

学外実習では、学生は実習先の指導担当者の指導の下で実習を行い、インターンシップ報告書と実習日誌を作成し、終了後に提出する。

実習修了後の事後教育では、インターンシップ報告会を開催し、各学生が実習で発見できたことなど、実習体験について報告する。

以上を踏まえ、成績評価については、事前教育における評価、学外実習評価（実習評価表による評価）、実習報告書及び実習日誌、事後教育（報告会における報告内容）の評価等を総合的に勘案して評価し、単位を認定する。

(2) 食農コープ実習

食農コープ実習は、4年次前期に食と農の現場（食と農に関係する企業や行政機関等）で研修生として働くことを通して、技術や専門知識を深めるとともに、将来のキャリアを考える機会を提供する。また、食と農の現場での就業体験を通して、変化する食や農の現場の状況を的確にとらえ、生産者・生活者が直面する問題を発見し、大学の座学で習得した専門知識と結び付けて、食や農に関する問題の解決方法を考える訓練を行う。

実習先については、3年から専門ゼミ（醸造学演習）が既に始まっており、学生は自分の目指す専門分野に進んでいるため、学生の将来の進路に近い現場で就業体験をするよう指導する。

このような学生の専門分野でのキャリアゴールと深く関連した仕事を体験することは、受入側の雇用者にとってもまた、就業経験があり、モチベーションの高い人材を確保できる可能性を生み出すことになる。超競争社会を迎え、食と農に関する分野でも、採用後の職場内教育で人材を育てる余裕が無くなっており、即戦力で働ける人材に対するニーズが強まっている。こうした実践型の人材養成という意義において、学生、雇用者双方にとって有効な実習を目指すものである。

また、実施に当たっては、「食農コープ実習の手引き」（資料 11）を作成して、学生等に配付するなど、円滑な運営に努めていく。

ア 実習先の確保の状況

食農コープ実習の実習先としては、主に、地元南あわじ市内を中心に食と農に関連する施設を想定しており、現在、14機関41施設、受入可能人数65名～67名（資料 12）から受入れの承諾を得ている。今後さらに多くの実習先を確保する予定である。

イ 実習先との連携体制

インターンシップと同様に、食農コープ実習も、実習先への学生受入依頼などの事務的な事項に関しては、南あわじ志知キャンパス事務室を窓口として、連携を図っていく。また、実習における学生指導等に関しては、実習担当教員を中心として、実習前には、実習依頼先の指導担当者との事前打ち合わせ会を開催し、事前教育の状況を伝え、綿密な指導計画の打ち合わせを行い、実習成果があがるよう質の高い実習水準の確保に配慮する。また、実習期間中は、主として実習

担当教員による巡回指導等を通して実習先との連携を図る。巡回指導は訪問計画を作成して実施するが、必要に応じて、実習先の指導担当者と電話やメールでの連絡を行うなど、緊密な連携を図っていく。

また、実習中の学生からの相談には、実習担当教員や事務担当者だけではなく、専門ゼミの担当教員等も適宜アドバイスを行うなど、全教職員が一体となって支援する体制とする。

ウ 成績評価体制及び単位認定方法

インターンシップと同様に、食農コープ実習も、事前教育（学内：6月～7月）、学外実習（学外：7月～9月）、事後教育（学内：9月）で構成する。

事前教育は、食農コープ実習担当教員が、実習の意義や内容、実習先の配属、実習計画の作成指導、外部講師（実習先の職員等）による特別講義等を実施する。

学外実習では、学生は実習先の指導担当者の指導の下で実習を行い、食農コープ実習報告書と実習日誌を作成し、終了後に提出する。

実習修了後の事後教育では、食農コープ実習報告会を開催し、各学生が実習で発見できたことなど、実習体験について報告する。

以上を踏まえ、成績評価については、事前教育における評価、学外実習評価（実習評価表による評価）、実習報告書及び実習日誌、事後教育（報告会における報告内容）の評価等を総合的に勘案して評価し、単位を認定する。

⑪ 管理運営

本学における教学に関する重要事項については、最高諮問機関として位置づけている教育開発・研究推進中核センター会議で議案について協議し、各学部教授会及び各研究科教授会の構成員の中から全学教授会にて選出された専門性を有する代議員（学校教育法施行規則第143条に基づき）による代議員教授会からそれぞれ意見を聴いた上で、必要に応じて教育開発・研究推進中核センターにおいて再度審議し、学長が最終決定を行う。また、決定した事項は、部長等会議で広く教職員に周知している。

代議員教授会は、入試の合否判定に関する事項等を審議する入試代議員教授会を始め、学生の学位及び課程の修了や学位に関する事項等を審議する学務代議員教授会、教員の昇格及び採用候補者の資格に関する事項等を審議する教員審査代議員教授会、学生の賞罰及び福利厚生に関する事項等について審議する学生生活指導代議員教授会の4つで構成している。各種代議員教授会の審議事項は、以下のとおりである。

1) 入試代議員教授会は、学長が学生の入学に関する次の事項について決定を行うに当たり、審議し意見を述べるものとする。

①入試の合否判定に関する事項。（学校教育法93条②の一）

②編入学および転入学の合否判定に関する事項。（学校教育法93条②の一）

③入試日程に関する事項。(学校教育法 93 条②の三)

2) 学務代議員教授会は、学長が学生の卒業および課程の修了、学位授与に関する次の事項について決定を行うに当たり、審議し意見を述べるものとする。

①卒業及び課程の修了に関する事項。(学校教育法 93 条②の一)

②学位の授与に関する事項。(学校教育法 93 条②の二)

③資格の取得に関する事項。(学校教育法 93 条②の三)

④単位認定等に関する事項。(学校教育法 93 条②の三)

⑤退学および休学、再入学、転学部・転学科等の学籍に関する事項。(学校教育法-93 条②の三)

3) 教員審査代議員教授会は、学長が教員の昇任及び採用候補者の資格に関する次の事項について決定を行うに当たり、審議し意見を述べるものとする。

①昇任に関する事項。(学校教育法 93 条②の三)

②採用候補者の資格に関する事項。(学校教育法 93 条②の三)

4) 学生生活指導代議員教授会は、学生の賞罰および福利厚生に関する次の重要な事項について審議し、および学長等の求めに応じ、学長に意見を述べることができる。

①表彰に関する事項。(学校教育法 93 条③)

②懲戒及び身上に関する事項。(学校教育法 93 条③)

③保健、福祉に関する事項。(学校教育法 93 条③)

また、学部教授会または研究科教授会は、上記以外の事項で学部または研究科の教育研究に関する事項について、当該学部教授会または当該研究科教授会において審議し、学長等の求めに応じて、意見を述べるができるとしている。(学校教育法 93 条③)

学部教授会または研究科教授会において審議する具体的な事項は、以下のとおりである。

①諸規程の制定、改廃に関する事項 (学校教育法 93 条③)

②行事、その他の運営に関する事項 (学校教育法 93 条③)

また、学長がリーダーシップを発揮し大学の学術的な管理運営を適切に行えるように副学長を置き、教育開発・研究推進中核センターの中に設置している教育部門、研究部門、社会貢献部門の責任者として配置している。副学長は、学長の意思を各部門に伝達するとともに、学長の要請を受けて、各種委員会による調査・研究を行った上で、必要に応じて学長に意見を具申するなど、学長の意思を実現するための補佐としての役割を果たしている。

さらに、学長の諮問機関である教育開発・研究推進中核センターの各部門には、教育・研究の質の向上を目的とした各種センターや各種委員会を設置し、教育、研究、学生生活向上など様々な分野について調査、分析を行うなど、学長の求めに応じて意見を述べ、学長の意思決定の諮問的役割を果たしている。(資料 13)

本学科においても大学全体の管理運営体制に則り、適切な管理運営を行う計画である。

⑫ 自己点検・評価

本学においては、学長の最高諮問機関である教育開発・研究推進中核センターの中に「自己点検・自己評価委員会」を設置している。この委員会は、学長を委員長として、「自己点検・自己評価方法及び体制に関する事項」及び「教育理念及び教育活動に関する事項」、「その他自己点検・自己評価に関する事項」について協議している。また、学内において、大学自ら教育及び研究の状況についての点検及び評価を行うことを目的として毎年1回開催している「自己点検・自己評価委員会総会」を企画し、運営している。

また、自己点検・自己評価委員会の評価項目に対応させて、各種委員会を設置し、調査・実施組織として機能させている。各種委員会においては、適宜その必要性に応じて会議を開催し、個別の点検・評価実施項目について検討し、調査や成果の見直しを図った事項などの実績をもとに自己点検・自己評価委員会に種々の提案を行っており、自己点検・自己評価委員会総会において適宜、報告を行っている。

平成28年度に実施した自己点検・自己評価委員会総会では、研究科・学科の「中期目標・中期計画」の初年度の取り組みの総括として、3つのポリシーを踏まえた教育・研究・社会貢献の計画に関する活動の評価と課題についての報告があり、さらに、本学の重点課題の総括（広報活動、就職支援、教職試験対策、学生による授業評価アンケート調査、留学生支援など）としての報告を行った。この総会では、学外評価委員として、学園監事、高梁市教育長、高梁市教育次長を招き、大学の教育改革の現状について評価を受けた。

また、平成28年度から、研究部門の自己点検・自己評価として、「研究部門自己点検・自己評価委員会総会」を開催し、外部評価委員による研究推進についての評価を受けた。

これらの評価結果については、教育開発・研究推進中核センター会議において報告され、次年度の教育改革への取り組み事業として取り上げている。また、評価結果を受け、授業評価以外にも、大学の施設、各種サービス、職員の学生対応についても学生アンケートを計画的に実施し、大学全体の教育環境の質的改善に取り組んでいる。

学校教育法第109条第2項における第3者評価（認証評価）については、平成16年3月に2回目の「自己点検・評価報告書」を作成し、大学基準協会加盟判定審査報告として提出した結果、平成17年4月に「大学基準に適合している」との認定評価を受けた。引き続き、平成22年度の大学評価（認定評価）申請においても、「大学基準に適合している」との認定評価を受けている。

平成27年度には、日本高等教育評価機構への大学機関別認証評価の評価申請を行ない、評価の結果「日本高等教育評価機構が定める大学評価基準に適合している」と認定された。なお、評価報告書は本学ホームページで公表している。

本学科においても、大学全体の自己点検・自己評価の体制に則り、既設の学科と同様に、点検・評価に取り組む計画である。

⑬ 情報の公表

本学では、web 上にホームページを開設しており、建学の理念、各学部・学科紹介などを掲載しており、情報の公表に関しては、トップページに【教育情報の公表】、【(Disclosure of Educational Information)】の日本語及び英語のバナーを設け、そこからのアクセスすることにより、以下の目次ページから簡単に本学の情報を閲覧することができるように配慮するなど、積極的な情報の公表に努めている。

さらには、平成 26 年度より、日本私立学校振興・共済事業団が実施する大学ポートレート（私学版）において、本学も大学の特色や特色を実現するために実践している教育研究の取り組みを、進学希望者や保護者、進路指導者などに発信している。

また、平成 28 年度より平成 30 年度まで 3 ヶ年の中期目標・中期計画を策定し本学の教育研究の目標を定め公表している。

本学の大学ホームページの【教育情報の公表】、【(Disclosure of Educational Information)】のバナーをからの掲載内容は以下のとおりである。

吉備国際大学ホームページアドレス <http://kiui.jp/pc/>

【教育情報の公表】

1. 教育研究上の基礎的な情報

(1)学部、学科、課程、研究科、専攻ごとの名称及び教育研究上の目的

- ・学部・学科
- ・大学院
- ・大学院（通信制）

(2)専任教員数ならびに教員組織

(3)校地・校舎等の施設その他の学生の教育研究環境（キャンパス概要、運動施設概要その他の学習環境、主な交通手段等）

- ・施設概要
- ・キャンパスマップ
- ・施設・附属機関
- ・交通アクセス

(4)授業料、入学料その他の大学が徴収する費用

- ・学部
- ・大学院

2. 修学上の情報等

(1)教員組織、各教員が有する学位及び業績

(2)入学者に関する受入方針、入学者数、収容定員、在学者数、卒業（修了）者数、進学者数、就職者数

○3つのポリシー（ディプロマ・カリキュラム・アドミッション）

- ・学部・学科
- ・大学院
- ・入学者数

○収容定員

- ・学部・学科
- ・大学院
- ・大学院（通信制）
- ・在学者数
- ・卒業（修了）者数、進学者数、就職者数

(3)授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業計画（シラバス又は年間授業計画の概要）

- ・授業の方法及び内容並びに年間の授業計画

(4)学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準（必修・選択・自由科目別の必要単位修得数及び取得可能学位）

- ・学部・学科
- ・大学院
- ・大学院（通信制）

(5)学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援

- ・修学の支援
- ・進路選択の支援
- ・心身の健康等の支援

(6)教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報（履修モデルの設定、主要科目の特長、科目ごとの目標等）

- ・履修モデル
- ・カリキュラム・マップ
- ・カリキュラムツリー（履修系統図）

3. 財務情報

- ・前年度の財産目録、貸借対照表、収支計算書、事業報告書、監事の監査報告書

4. 教育研究上の情報

(1)学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援

- ・教員一人当たりの学生数
- ・年齢別教員数、職階別教員数

(2)教育内容

- ・専任教員と非常勤講師の比率
- ・学位授与数
- ・就職先の情報

- ・就職先分布

(3)学生の状況

- ・退学者・除籍者数
- ・留学生及び海外派遣学生数

(4)国際交流・社会貢献等の概要

- ・協定相手校
- ・社会貢献活動

(5)その他の公開情報

- ・動物実験等に関する情報
- ・教員養成の状況について

5. 中期目標・中期計画

- ・中期目標・中期計画書（平成 28 年度～平成 30 年度）

【(Disclosure of Educational Information)】

Policies

- ・ Undergraduate (PDF)
- ・ Graduate (PDF)

Information on Admission

- ・ The Number of Enrollment Categorized by Admission Type (PDF)

Curriculum Map

- ・ Department of Business Management and Sociology (PDF)
- ・ Department of Business Communications(PDF)
- ・ Department of Sport Social Management (PDF)
- ・ Department of International-Comparative Sociology (PDF)
- ・ Department of Nursing (PDF)
- ・ Department of Physical Therapy (PDF)
- ・ Department of Occupational Therapy (PDF)
- ・ Department of Social Welfare (PDF)
- ・ Department of Psychology (PDF)
- ・ Department of Child Development and Education (PDF)
- ・ Department of Environmental Management (PDF)
- ・ Department of International Conservation Studies for cultural Properties (PDF)
- ・ Department of Agricultural Regional Vitalization (PDF)
- ・ Department of Foreign Studies (PDF)
- ・ Department of Animation Cultural Studies (PDF)
- ・ Graduate School of Sociological Studies (PDF)
- ・ Graduate School of Conservation and Restoration for Cultural Properties (PDF)

- Graduate School of Health Science Studies (PDF)
- Graduate School of Social Welfare Studies (PDF)
- Graduate School of Psychology Studies (PDF)

The Number of Students and Faculty

- The Number of Students (PDF)
- The Number of Faculty (PDF)

Place of Employment

- Employment of Situation (PDF)
- Place of Employment (PDF)
- Distribution Chart (PDF)

The Number of Students Who Graduated

- The Number of Students Who Graduated (PDF)

また、教員プロフィールの更新は、科学技術振興機構の **researchmap** とリンクしており、各教員自身が ID とパスワードを入力することで、情報は随時更新されている。

以上の他、国立情報学研究所の研究者データベースにも研究情報を提供し、教育研究活動の公開に努めている。今後も、産学官連携、地域連携を促進するべく、情報公開項目を再検討し、具体的な教育研究活動に関する情報提供を推進していくこととしている。

さらに、研究紀要は毎年発行し、平成 23 年度からは学部毎の刊行を取りやめ、人文・社会科学系と医療・自然系の 2 系統とし、分冊として、学部を超えた共同研究推進の糸口にしている。各附属研究所からはそれぞれの研究所あるいはセンター紀要を作成し発行している。

また、以下のア～コ、及び、その他の項目についての掲載場所は、以下のとおりである。

ア 大学の教育研究上の目的に関すること

本学で開設している研究科及び学部学科の教育研究上の目的を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

> 教育情報の公表

> 1. 教育研究上の基礎的な情報

> 1. 学部、学科、課程、研究科、専攻ごとの名称及び教育研究上の目的

イ 教育研究上の基本組織に関すること

本学の教学組織を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

> 大学概要

> 吉備国際大学 概要（組織一覧）

ウ 教員組織，教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること
本学の専任教員組織及び教員数を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>1. 教育研究上の基礎的な情報

>2. 専任教員数ならびに教員組織

また、本学専任教員が有している学位及び業績を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>2. 修学上の情報等

>1. 教員組織、各教員が有する学位及び業績

エ 入学者に関する受入れ方針及び入学者の数，収容定員及び在学する学生の数，卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること
本学で開設している研究科及び学部学科の3つのポリシーを掲載し、入学者数、収容定員、在学者数、卒業・進学・就職者数を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>2. 修学上の情報等

>2. 入学者に関する受入方針、入学者数、収容定員、在学者数、卒業（修了）者数、
進学者数、就職者数

オ 授業科目，授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること
本学で開設している研究科及び学部学科のシラバスを下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>2. 修学上の情報等

>3. 授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業計画
(シラバス又は年間授業計画の概要)

カ 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること
本学の学修評価及び卒業又は修了の認定基準を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>2. 修学上の情報等

>4. 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準
(必修・選択・自由科目別の必要単位修得数及び取得可能学位)

キ 校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること
本学の施設概要（土地、建物面積）及びキャンパスマップ、施設・附属機関、交通アクセスを下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>1. 教育研究上の基礎的な情報

>3. 校地・校舎等の施設その他の学生の教育研究環境

（キャンパス概要、運動施設概要その他の学習環境、主な交通手段等）

ク 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること
本学で開設している研究科及び学部学科の学納金及びその他納付金を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>1. 教育研究上の基礎的な情報

>4. 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用

ケ 大学が行う学生の修学，進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること
本学における学生の修学，進路選択及び心身の健康等に係る支援に関する説明を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>2. 修学上の情報等

>5. 学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援

コ その他(教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報，学則等各種規程，設置認可申請書，設置届出書，設置計画履行状況等報告書，自己点検・評価報告書，認証評価の結果等)

本学における教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報（履修モデル、カリキュラム・マップ、カリキュラムツリー（履修系統図））を下記の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

>教育情報の公表

>2. 修学上の情報等

>6. 教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報

設置認可申請書、設置届出書は、抜粋を以下の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

> 大学概要

> 吉備国際大学 概要（設置認可申請書・設置届出書（抜粋））

設置計画履行状況等報告書は、抜粋を以下の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

> 大学概要

> 吉備国際大学 概要（設置計画履行状況報告書）

自己点検・評価報告書は、抜粋を以下の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

> 大学概要

> 吉備国際大学 概要（自己点検・自己評価報告書）

認証評価の結果は、以下の場所に掲載している。

吉備国際大学ホームページ

> 日本高等教育評価機構 大学機関別認証評価

⑭ 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

本学では、学生の学修の活性化と教員の教育指導方法の改善を促進するための組織的な取り組みを目的に、教育開発・研究推進中核センターの教育開発部門の中に「FD企画推進部会」を設け、教育改革のためのFD研修を含めた大学全体のFD活動についての企画・立案及び実施を行っている。**（資料 14）**

なお、FD企画推進部会の構成員は、各学部の若手教員によって構成されており、学部でのFD推進を遂行できる教員を選出している。

この「FD企画推進部会」で企画・立案されたFD活動は、教育開発・研究推進中核センターで提案され、審議されたのち学長が決定し、全学において実施しており、平成28年度には以下のとおり3回実施している。

① 平成28年8月 3日「順正学園建学の理念の具現化と学生教育」

講師：川島 憲志先生・大滝 あや先生（ファシリテーター）

ワークショップ（フリップボードディスカッション方式による意見交換）

② 平成28年8月23日「発達障害のある学生への修学支援～学外実習において必要な支援～」

講師：高橋 知音先生（信州大学教育学部教授）

③ 平成29年3月 1日「エンロールメント・マネジメントとIR

～学生を知りぬき、組織一体となった学生支援のために～」

講師：福島 真司先生

（大正大学 学長補佐（質保証推進担当）、IR・EMセンター長）

さらに、学部教授会や研究科教授会においても審議され、学部・学科または研究科においてもそれぞれの特質に応じた独自のFD研修会も実施している。

これらのFD研修の議題は、「学生満足度向上委員会・教育向上部会」が主導する毎年春学期、秋学期の年2回実施する学生による授業評価アンケート結果をもとに、本学での教育改善の重要事項についてFD企画推進部会が企画し立案している。

学生による授業評価アンケートについては、アンケート項目を学部・学科ごとに分析し、その結果を学科長から科目担当教員に伝達している。その後、科目担当教員から学科等に授業改善計画書を提出することによって、授業の改善に活用している。なお、この結果は本学のホームページを通じて一般に公開し、さらに学生に向けても公開している。

また、FD活動の推進の一つとして、シラバスの記述内容を統一することによって授業テーマや到達目標、単位認定方法等が明確になるよう、大学としてのシラバス作成基準を設け、シラバス作成の手引きとシラバスチェック表を作成している。これによって、科目担当教員が作成したシラバスは、第三者によるチェックを受けた上で、web上に公開されている。こうすることによって、履修登録する学生にとって、科目名、担当者名、履修年次、開講期、講義概要、授業計画、履修上の注意、自己学修、成績評価方法などが分かりやすく、十分理解できるシラバスに改善されている。また、公開時期をできる限り早めることによって、学生の履修選択に時間的余裕が持てるよう配慮している。

本学科においても同様に、大学全体で実施するFD研修への参加はもとより、常に学生が教育・研究に主体的に取り組めるよう、授業改善なども含め、本学科独自のFD研修も推進していく計画である。

⑮ 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

ア 教育課程内の取組について

吉備国際大学では、1年次から段階的にキャリア意識の養成を目指すキャリア教育「キャリア開発Ⅰ（1年次・後期）（資料15）」、「キャリア開発Ⅱ（2年次・前期）（資料16）」を実施し、教育課程の中で段階的に就活実践力を養成するとともに、学生自らが能動的に知識・資格・技能を習得し、就職活動において自らの適性に合致した職域・職種への就活実践力を発揮して、希望する職種へ就職できるよう支援体制を構築している。加えて、様々なキャリア教育の中でも実際の職場で就業体験する「インターンシップ」は、本格的就労に向けた実践的準備の機会となり、学生の就職意識の啓発と向上を図るためにはとても有効であると考えている。

以上が大学全体の社会的・職業的自立に関する指導及び体制であり、本学科においても同様にカリキュラムに「キャリア開発Ⅰ」、「キャリア開発Ⅱ」を配置するとともに、高梁キャンパスと連携して学生の指導や支援を行うことによって就職意識の啓発を図る。さらに、本学科においては、前述のとおり、実践型人材養成を目指して取り入れる「インターンシップ（資料17）」、「食

農コープ実習（資料 18）」を含む一連の教育課程によって、より効果的に社会人基礎力、実践力、就業力を養い、学生の社会的・職業的自立能力を育成する計画である。

イ 教育課程外の取組について

教育課程外の就職支援としては、キャリアサポートセンターが企画し、様々な分野で活躍している企業経営者等を招いて開催する特別講義（資料 19）を実施している。

また、産業界等とも密接な連携を図り、学内就職面談会や就職懇談会（資料 20）を開催し、さまざまな業種や職種の情報提供及び社会人基礎力養成のための援助を受けられる体制を構築している。

本学科においても、特別講義、学内就職面談会や就職懇談会を開催するとともに、県内外で実施される他大学等との合同就職面談会等には大学からバスを運行して積極的に参加できる体制を整えるなど、学生の就職活動をサポートする計画である。また、日本の農業技術等を修得することを目的とした留学生の受け入れも想定していることから、留学生が日本国内へ就職を希望する場合は、積極的に学生支援を行う予定である。

そして、就職活動やキャリア形成に関する学生の相談に対しては、キャリアサポートセンターをはじめとする職員と専任教員とが密接に連携・協力して、十分な指導・助言を行っていく計画である。

ウ 適切な体制の整備について

本学では、事務組織（資料 21）の上では、キャリアサポートセンターを設置して学生支援を行っており、その事務分掌は以下のとおりである。

- (1) 就職指導に関する事務
- (2) 就職斡旋に関する事務
- (3) その他就職指導関係についての事務
- (4) キャリア全般に関する戦略・立案
- (5) エンカレッジ・キャリアに関する事務全般
- (6) 担当の各種委員会の開催に関する事項

また、学長の諮問に応ずる機関として設置された各種委員会（資料 22）の中にキャリアサポート委員会を設置し、以下の事項について審議することとし、担当事務局をキャリアサポートセンターとして運営している。

- (1) 就職指導に関する事項
- (2) 就職斡旋に関する事項
- (3) 学生の社会的・職業的自立に関する事項
- (4) その他就職に関する事項

このように、本学においては、事務組織と教学組織が一体となって、学生自身が職業観・勤労観を培い、自分自身の個性や能力を把握し、将来の進路を選択できるように支援を行っている。

また、平成 21 年度以降は、「就活実践力の養成と総合的な就職支援プログラム」大学改革推進等補助金の採択を受け、「大学教育・学生支援推進事業」として実践してきた。

本学科においてもこれらの体制によって、学生の社会的・職業的自立を図るための支援を行っていく計画である。