

学部名	農学部	学科名	醸造学科
-----	-----	-----	------

醸造学科のDP(ディプロマ・ポリシー)

DP1	知識・理解	農産物を基盤とした地域創成に求められる農業生産、食品化学・加工および農業経済・経営分野の技術と理論を身に付け、それらの重要性を就業経験等実習の場で理解して体得し、地域をつつむ自然生態やグローバル経済など国内外の諸情勢をも踏まえた総合的な知力と理解力も備えている。
DP2	思考・判断	自らの判断により能動的に取り組む実学中心の科目を体験することで、地域創成で直面する様々な課題解決のための企画力、思考力および判断力を身に付けている。
DP3	技術・行動	専門的な技術、理論や情報を学習した基礎的能力を踏まえて、フィールド実習、インターンシップや農食コープ教育などを通じて実践力を培い、確かな技術や理論に基づいた地域社会の創成に対する的確な判断と行動力を身に付けている。
DP4	態度	地域創成活動を通じて、地域社会を愛し、人々と協働することの大切さを知り、また、意見集約のために人の意見を良く聞いて意見交換を十分行い、問題点を的確に把握する態度を身に付けている。また、それら問題点を解決するための構想力と企画力を発揮するために、可能な限り多くの的確で有用な情報を得る必要があり、そのための不断の努力を怠らぬ姿勢を備えている。

※学科のDP達成のために、特に必要な事項◎、重要な事項○、望ましい事項△

授業科目	授業科目	授業科目	単位数	配当年次	テーマと到達目標	DP1	DP2	DP3	DP4
総合A群	吉備国際大の学び	吉備国際大から世界へ	2	1	吉備国際大学の教育目標「日本人としてのメンタリティと国際人としてのセンスを兼ね備え、豊かな人間性を有する、社会に優位な個性ある人材の育成」の一環として行なわれる授業。したがって本講義は、本学教育の序論に位置づけされており、地域とともに世界の文化や社会の多様性を学ぶことにより、地域に根差しながらグローバルに活躍できる国際人の素養を身に付け、本学学生として求められる知的基盤をや培うことを目標としている。				◎
		地域学概論	2	1	地域の諸問題については、高梁市の各部局より講師を招き高梁市の現状と今後の問題点を教授して貰うとともにグループ討議を行い、積極的に問題解決能力を養う。また、地域でボランティアを行っている学生より体験談を聞き今後の地域社会への貢献について考える。	○	◎		
		地域貢献ボランティア	2	2	キャリア教育の一環として社会人基礎力を身に付けるために、地域貢献ボランティアをおこなう。具体的には、ボランティアの社会的役割やボランティアの意義、活動時の注意事項等について学んだのち、地域から要請を受けたボランティア活動を10コマ分(20時間以上)行なう。ボランティア活動は、ボランティア活動予定表(5月～1月末まで)から活動時間合計が20時間以上になるよう選択し、活動をおこなう。その後、ボランティア活動報告書(1,000字以上)を作成し、グループに分かれ発表を行う。			◎	○
	キャリア教育科目	キャリア開発Ⅰ	2	1	テーマ：自立支援 職業観 人生観の確立 到達目標:キャリア開発Ⅰでは、自らの人生設計を立て、将来の目標を設定します。たくさんある選択肢の中から自分の職業に対する進路をしっかりと決めること。具体的には、考え抜く力、諦めない気持ち、周りを巻き込む力を身につけます。グローバル化が進み、価値観の多様化する現代社会では、①②③の力が求められています。他者から意見を求められたとき、状況判断(空気が読めて)ができ即答できるコミュニケーション力を備えます。同時に、自分の考えを5W2Hで伝えることができる会話術を身につけます。これを到達目標とします。				◎
		キャリア開発Ⅱ	2	3	自己の職業適性を発見する力・業界職種等を分析する力を身につけ、自分に適した職業進路を具体的に選択する。また、就活実践のために具体的能力を訓練し発揮できるようにする。そのため、一般社会で身につけておくべき自主性や責任感、社会人としての一般常識や教養、分別、協調性や能力を再確認し実質的なものにする。				△
	情報教育科目	情報処理Ⅰ	2	1	学生生活に必要なコンピュータスキル・情報活用力をテーマに座学と実習を組み合わせ合わせた授業を行う。 OSの基本操作・ネットワークの基本操作・文書作成ソフトによる高度な文書作成、基本的なデータ解析の基礎を習得すること、さらに効果的なプレゼンテーションの構成・発表の基礎を理解することを目標とする。				○
		情報処理Ⅱ	2	1	学生生活に必要なコンピュータスキル・情報活用力をテーマに座学と実習を組み合わせ合わせた授業を行う。 基本的なデータ解析の基礎を習得すること、さらに効果的なプレゼンテーションの構成・発表の基礎を理解することを目標とする。				○
	言語教育科目	英語Ⅰ	2	1	実践的な英会話への基礎的トレーニングを目的とした授業である。テキストはMacmillan Language Houseの「Keep Talking」を使用し、英語でコミュニケーションを図るために必要な「文化による考え方の違い」「外人関係に配慮した表現の知識の重要性」について学ぶ。				△
		英語Ⅱ	2	1	実践的な英会話への基礎的トレーニングを目的とした授業である。テキストはMacmillan Language Houseの「Keep Talking」を使用し、英語でコミュニケーションを図るために必要な「文化による考え方の違い」「外人関係に配慮した表現の知識の重要性」について学ぶ。				△
		英語Ⅲ	2	2	これまでに学んだ英語の基礎を定着させながら、さらに多くの重要表現を身につける。まとまった量の英文の内容を正確に理解できることを目指し、長い文章が音読で理解できるようにする。				△
		英語Ⅳ	2	2	これまでに学んだ英語の基礎を定着させながら、さらに多くの重要表現を身につける。まとまった量の英文の内容を正確に理解できることを目指し、長い文章が音読で理解できるようにする。				△
		中国語Ⅰ	2	1	テーマ「入門 発音 文法基礎」 ピンイン表記と発音のコツを身につけた上で、挨拶や自己紹介などの簡単な日常会話を通して、文法の基礎を身につけることを到達目標とします。				△
中国語Ⅱ		2	1	テーマ「発音 会話 読解」 ・発音がしっかりできるようにする ・語彙を増やす ・単語の意味、用法、文の構造を理解できるようにする				△	

授業科目	授業科目	授業科目	単位数	配当年次	テーマと到達目標	DP1	DP2	DP3	DP4
総合A群	言語教育科目	中国語Ⅲ	2	2	中国語によるコミュニケーション技能習得のための方法と理論を指導(検定試験対応・前篇)する。中国語検定試験準4級に出題されている問題を解くために必要な文法事項を理解し、語彙力や会話力や読解力を身につけて実際に検定試験準4級に挑戦することができるようになる。			△	
		中国語Ⅳ	2	2	会話を中心とした日常レベルの中国語を発音したり聞き取ったりできるようになる。			△	
		日本語ⅠA	2	1	これからはじまる大学教育への円滑な導入を目的に、留学生の日本語能力の更なる向上を図る。具体的には、他の日本語科目と連携しながら「話す」、「読む」、「聞く」、「書く」能力の向上に努める。学生は、ラーニングサポートセンターの日本語講座を利用しながら実力の涵養に努めて欲しい。「日本語能力試験」N2程度以上の実力を確実に修得することを目標とする。			△	
		日本語ⅠB	2	1	これからはじまる大学教育への円滑な導入を目的に、留学生の日本語能力の更なる向上を図る。具体的には、他の日本語科目と連携しながら「話す」、「読む」、「聞く」、「書く」能力の向上に努める。学生は、ラーニングサポートセンターの日本語講座を利用しながら実力の涵養に努めて欲しい。「日本語能力試験」N2程度以上の実力を確実に修得することを目標とする。			△	
		日本語ⅡA	2	2	日本語によるコミュニケーションスキルの習得を目指し、この講義では特にN1レベルの「文法」について学ぶ。日本語能力試験N1を受験することができるレベルを到達目標とする。			△	
		日本語ⅡB	2	2	日本語によるコミュニケーションスキルの習得を目指し、この講義では特にN1レベルの「文法」について学ぶ。日本語能力試験N1を受験することができるレベルを到達目標とする。			△	
		応用日本語ⅠA	2	1	これからはじまる大学教育への円滑な導入を目的に、留学生の日本語能力の更なる向上を図る。具体的には、他の日本語科目と連携しながら「話す」、「読む」、「聞く」、「書く」能力の向上に努める。学生は、ラーニングサポートセンターの日本語講座を利用しながら実力の涵養に努めて欲しい。「日本語能力試験」N2程度以上の実力を確実に修得することを目標とする。			△	
		応用日本語ⅠB	2	1	これからはじまる大学教育への円滑な導入を目的に、留学生の日本語能力の更なる向上を図る。具体的には、他の日本語科目と連携しながら「話す」、「読む」、「聞く」、「書く」能力の向上に努める。学生は、ラーニングサポートセンターの日本語講座を利用しながら実力の涵養に努めて欲しい。「日本語能力試験」N2程度以上の実力を確実に修得することを目標とする。			△	
		応用日本語ⅡA	2	2	日本語によるコミュニケーションスキルの習得を目指し、この講義ではとりわけN1レベルの「読解」について学ぶ。日本語能力試験N1を受験することができるレベルを到達目標とする。			△	
		応用日本語ⅡB	2	2	日本語によるコミュニケーションスキルの習得を目指し、この講義ではとりわけN1レベルの「読解」について学ぶ。日本語能力試験N1を受験することができるレベルを到達目標とする。			△	
		日本語研究ⅠA	2	1	これからはじまる大学教育への円滑な導入を目的に、留学生の日本語能力の更なる向上を図る。具体的には、他の日本語科目と連携しながら「話す」、「読む」、「聞く」、「書く」能力の向上に努める。学生は、ラーニングサポートセンターの日本語講座を利用しながら実力の涵養に努めて欲しい。「日本語能力試験」N2程度以上の実力を確実に修得することを目標とする。			△	
		日本語研究ⅠB	2	1	これからはじまる大学教育への円滑な導入を目的に、留学生の日本語能力の更なる向上を図る。具体的には、他の日本語科目と連携しながら「話す」、「読む」、「聞く」、「書く」能力の向上に努める。学生は、ラーニングサポートセンターの日本語講座を利用しながら実力の涵養に努めて欲しい。「日本語能力試験」N2程度以上の実力を確実に修得することを目標とする。			△	
		日本語研究ⅡA	2	2	これから始まる大学教育への円滑な導入を目的に、留学生の日本語能力の更なる向上を図る。具体的には、他の日本語科目と連携しながら「話す」、「読む」、「聞く」、「書く」能力の向上に努める。学生は、ラーニングサポートセンターの日本語講座を利用しながら実力の涵養に努めて欲しい。履修時にプレースメントテストを実施し習熟度別(初級・中級・上級)クラス編成を行う。初級クラスは「日本語能力試験」2級程度以上の実力を確実に修得し、中級クラスは同試験の1級取得を目標とする。上級クラスは、更なる実力の向上を図る。			△	
		日本語研究ⅡB	2	2	これから始まる大学教育への円滑な導入を目的に、留学生の日本語能力の更なる向上を図る。具体的には、他の日本語科目と連携しながら「話す」、「読む」、「聞く」、「書く」能力の向上に努める。学生は、ラーニングサポートセンターの日本語講座を利用しながら実力の涵養に努めて欲しい。履修時にプレースメントテストを実施し習熟度別(初級・中級・上級)クラス編成を行う。初級クラスは「日本語能力試験」2級程度以上の実力を確実に修得し、中級クラスは同試験の1級取得を目標とする。上級クラスは、更なる実力の向上を図る。			△	
総合B群	人間性の涵養	文章表現入門	2	1	テーマ:文章が簡潔に論理的に書けて、読み手に正確に伝えられること。 到達目標:各種の文章形態を理解し、文章表現方法の法則と方策を修得します。さらに、課題に適切に論述し、データや分析、数値化された内容を付記し、説得力のある表現力を養います。 論理的とは①主張と理由の関係、②構造という関係、③因果関係の考え方に基づいて書くことをいいます。具体的には、①「主張。なぜならば、理由」や「理由。だから主張」の関係は、推論・推理の考え方に基づいて書きます。②構造という関係は要素構造によらない関係を構造とといいます。③因果関係は原因と結果をいい、④順序・分類の関係は、時間の経過によって書くなど、練習を重ねることで5W3H(いつ、どこで、誰が、何を、なぜ、どのように、数値、単価)を明確に書けることが到達目標です。			△	
		文学への招待	2	1	詩・短歌・俳句・小説等の文学作品を読み鑑賞することを通して、作品中の人物の生き方や心情を体験することによって、自身の生き方を多用で豊かなものにしていくことを目的とする。鑑賞や討論の過程において、文学作品に扱われている巧みな言語表現、構想などを自己のものにし、言語表現能力の向上をめざす。		△		

授業科目	授業科目	授業科目	単位数	配当年次	テーマと到達目標	DP1	DP2	DP3	DP4
総合B群	人間性の涵養	美術の見方	2	1	美術の感動と関心がより身近なものとなり更に人生が豊かなものになることを実感する。		△		
		音楽の楽しみ	2	2	テーマは「音楽とは何か」。人類は、なぜ音楽を創り出し、そして継承してきた。現在音楽は、生活の様々の場面まで深く浸透している。しかし、冒頭の問いに直ちに的確に答えることはできない。本講座では、人と音楽との関係、音楽そのものについて考察し、冒頭の問いに対して自分なりに回答できるようになる。		△		
		生涯スポーツ論	2	1	健康についての意識を高め、自らが、実践していく力を養う。また生涯スポーツについての基礎知識を習得し理論と実践に向けたカダを見つけ問題意識を育んでいきます。		△		
		生涯スポーツ実習	1	1	生涯スポーツとして人気の高いテニスの実習を通して技能の上達度を見る。(技能上達の過程の重視) シングルス・ダブルス・ミックスダブルス・A級・B級などそれぞれのレベルに応じて楽しくコミュニケーションをとってゲームができるようになる。			△	
	世界認識・自己理解	哲学	2	1	哲学的なものごとの捉え方、哲学でな問いの立て方を学んでほしい、哲学はあらゆる学問の根底にある学問として独自の問いの立て方をし、独自のものごとの捉え方をする。そうした哲学的な至高の仕方をこの授業を通して学んでほしい。		△		
		宗教学	2	1	都市化され情報化された社会の中で、失われつつある自然と人間の間ではぐくまれてきた伝統的感性の存在に気づき、それを再確認し、私たちの無意識がどこにつながっているかを考え、自然と人間の間を新たに理解することを目標とする。		△		
		倫理学	2	2	我々にとって身近な「暇と退屈」を分析する。暇はあるが退屈はしないという、よき人生はどのようなものか考える。そして学生各位に自分固有のよき人生への指針を与えることが目標である。		△		
		心理学	2	1	テーマと到達目標:「なぜ人は幽霊を見るのか?」「なぜ人は金縛りにあうのか?」「記憶は嘘をつくか?」「血液型で人の性格は決まるのか?」など、日常的・非日常的な行動を取り上げながら、感覚・知覚を含めた人の行動の特性、さらに人の発達について理解を促進し、自己理解や他者理解を深める。 到達目標:① 感覚・知覚・記憶・知能・学習・性格の各領域について基礎的知識を得る。② 自他の行動を客観的に捉えられるようになる。		△		
		多文化理解	2	1	「世界の文化の多様性を理解する」をテーマに、私たち日本人にはあまり馴染みのないアラブ・イスラーム社会をとりあげる。具体的には、①イスラームの理解に不可欠なアラビア語の基礎、②西アジア史、③イスラーム文化、④近・現代のアラブ社会について理解する。そして、文化の多様性について興味をもてるようになることを到達目標とする。		○		
	社会と制度	日本国憲法	2	1	<到達目標> 主権者として必要とされる日本国憲法の知識を身につけ、さらに憲法改正につき論理的に自己の考えを述べるができることを目指す。 「人権」について正しく理解し、快適な社会づくりに貢献できることを目指す。 <テーマ> 難解とされる日本国憲法における基本的論点を、判例やニュースを織り交ぜながらできるだけ平易に解説すると同時に、日本国憲法の将来を自分で考えるために必要と思われる情報を提供する。「人権」について理解を深める。		△		
		民法	2	1	民法は社会人として自己の完成を目指す上で有効に役立てることができる必要不可欠な教科である。そのため社会生活に必要な法的なものの考えを理解することを到達目標とする。		○		
		経済学	2	1	経済学の基本的な考え方や基礎理論を修得し、農業に関する諸問題を経済的に捉えるために必要な能力を身に付ける。		○		
		社会学	2	2	本講義の到達目標としての掲げる中心的テーマは以下のようである。 ①社会学に関する、基礎的な考え方・見方を身につける。 ②人の生活や一生について、社会学的な視点から理解を深める。 ③身の回りの出来事を、社会学的な視点から分析できるようにする。		○		
		人権と政治	2	2	●授業の到達目標及びテーマ:世界レベルで問題となっている、様々な「人権」について、標準的な知識を身につけることを目標とする。		△		
		社会と統計	2	1	この科目の到達目標は、統計データが示す社会現象の趨勢と現状を知り、社会を把握するモノの見方を習得することである。取り扱う事項は、自殺、人工妊娠中絶、いじめの3つである。		○		
	自然と数理	環境科学	2	1	テーマ:環境問題の歴史における問題の構造と時代背景について理解し、現代の環境問題について考える。 到達目標 1)各時代の環境問題の事例を列挙し、説明できる。 2)各時代の環境問題が発生した時代背景について、説明できる。 3)各時代の環境問題に対して、どのような対策がとられてきたのか、説明できる。 4)過去の環境問題の構造と現代の環境問題の共通点と相違点について、説明できる。 5)環境問題が農林業におよぼす影響について説明し、その対策について、自分の見解を述べるができる。		○		
		物理学	2	1	物理学の基礎である力学の基本的な考え方を学ぶことを通じ、自然「身の回りの現象の本質を数式で表現することを通じて、さまざまな現象に対する物理的な視点を養うことを目標とする。		○		

授業科目	授業科目	授業科目	単位数	配当年次	テーマと到達目標	DP1	DP2	DP3	DP4
総合B群	自然と数理	生物学	2	1	<p>生命の全体像の理解を深めることをテーマとし、以下の6つの到達目標を設定する。</p> <p>1) 生物と無生物の違い、生物の条件について、説明できる。</p> <p>2) 生命の階層構造と階層間について説明できる。</p> <p>3) 生命を構成する物質/器官の構造と機能について説明できる。</p> <p>4) 用語の定義と関連用語の違いについて説明できる。</p> <p>5) 生命を維持するためのしくみについて説明できる。</p> <p>6) 学んだ生物学の知識に関連した社会問題を列挙することができる。</p>		◎		
		化学	2	1	身の周りの現象や物質をテーマにそれらを化学する力を養うことを目標とする。		◎		
		人類生態学	2	3	人類生態学の視点から、ヒトの環境への適応を理解することができる。		○		
		統計学	2	2	統計学の基礎概念を、実例を通じて習得し、将来の応用を旨とする。		○		
		数学	2	2	医療系の学習を進める上で将来必要となる数学的知識の習得		△		
総合C群	地域連携講座	南あわじ農業学	2	1	<p>全国有数の農業生産地である南あわじ地域の農業の現状や発展経過、たまねぎやレタスなどの生産技術、また関係機関や関係業者の取り組みや支援体制などを知り、地域全体での産地づくりについて理解する。</p> <p>またこれにより、南あわじ地域の今後の農業生産、流通、加工および農村地域の活性化などについて提言できるようになる。</p>				◎
		日本の伝統技術Ⅰ(文)	1	3	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、どちらも地域伝統文化に対する理解を深めるとともに、実際に体験することによって、その魅力や味わいを実感する。		△		
		日本の伝統技術Ⅱ(武)	1	3	「礼に始まり礼に終わる」武道の精神を身に付けるとともに、「和の武道」と呼ばれ、また、「動く禅」とも言われる合気道の歴史やその理念を理解させる。		△		

学部名	農学部	学科名	醸造学科
-----	-----	-----	------

醸造学科のDP(ディプロマ・ポリシー)

DP1	知識・理解	農業・食品関連産業に関する基本的事項の知識と理解力を身につけている。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。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・醗酵に関する知識と技術を身につけている。
DP2	思考・判断	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。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。醸造・醗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。
DP3	技術・行動	醸造・醗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。
DP4	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す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。

※学科のDP達成のために、特に必要な事項◎、重要な事項○、望ましい事項△

授業科目	単位数	配当年次	履修期	テーマと到達目標	DP1	DP2	DP3	DP4	
専門基礎科目	醸造学概論	2	1	春	我が国は微生物が繁殖する上で最適な自然環境を持っている。微生物は腐敗の原因となるが、利用すれば醗酵という好ましい状態で醸造食品を生産することが出来る。我が国においては古来から多様な醸造食品があり、現在では医薬品の生産技術を開発するまで発展している。本講義においては醸造大国である我が国の技術についての理解を深める。	◎			
	基礎演習Ⅰ	1	1	春	「大学で学ぶための基礎」をテーマとして、文書作成や図表理解の能力を学び、大学で自ら学ぶための方法を身につけることを到達目標とする。				◎
	基礎演習Ⅱ	1	1	秋	「自己理解と自己実現」をテーマとして、思考力・表現力・検討能力などの向上、文献検索法、レポート作成法などの基礎を学習することで、学問へのアプローチ方法を身につけることを到達目標とする。				◎
	基礎演習Ⅲ	1	2	春	「課題探求能力・主体的判断能力の育成」をテーマとして、自主的学修のための基礎知識を身につけ、自らが課題を見つけることを到達目標とする。				◎
	基礎演習Ⅳ	1	2	秋	「知識に対する自己自身の姿勢を社会との関連の中で理解する」をテーマとして、討論やグループワークを中心とした演習を行い、学科の専門性を理解する能力を身につけることを到達目標とする。				◎
	遺伝学	2	1	春	生物の複雑な生理現象の大半が遺伝的支配を受けていることを認識・理解するとともに、遺伝学の基礎を習得する。	◎			
	分子生物学	2	2	春	1) 遺伝子とは何かを理解できる。 2) DNA、RNA、タンパク質の構造が理解できる。 3) DNAの複製・修復機構の概要を理解できる。 4) DNAに保存されている遺伝情報がどのように発現されるか(RNAの転写、タンパク質の翻訳)を理解できる。 5) 卒業論文研究等で分子生物学的実験を実践できる基礎的学力を習得する。	◎			
	ゲノム情報学	2	1	秋	ゲノム情報を利用する基礎科学及び応用に関する具体的な事例を学びゲノム科学の重要性と面白さを理解する。授業においてゲノム中に莫大な数で存在し物の多様性と進化に重要な役割を持つトランスポゾンについての詳述を行う。	○			
	植物生理学	2	1	春	低肥料・低農薬投入型農業に関する問題点を掘り起こし、これらを解決するための方法について提案・解説を通して、これらの研究の現状と発展の可能性、さらに、それらを統括した世界的規模での低肥料・低農薬投入型農業の実現の可能性について考察する。	○			
	生物の進化と多様性	2	1	春	地球と生命の誕生、多様な生物の進化および地球生命共同体を形成する生物種について理解し、持続可能な地球生命体の維持における食料資源と環境保全資源としての植物の重要性を認識する。	○			
	農業技術政策論	2	1	春	戦中・戦後の主要な農業政策について学ぶ。また、日本および世界の農業・食料需給の現状と未来について学ぶ。さらに、農業の多面的機能、農業による医薬品の生産といった農業の新たな役割とそれらの効果あるいは可能性について学ぶ。履修によって、日本の農業、農業生産および食料安全保障のあり方、それらのための農業政策のあり方についての的確な判断ができるようになる。	○			
	現代農業論	2	1	秋	経済発展や農産物貿易の自由化に伴い日本農業がどのように変容し、食糧自給率が低下してきたかを整理する。次いでグローバル化の下でさらに進展する農産物貿易自由化と日本農業の構造改革とこれまでの成果、食糧安全保障政策についての理解を深める。	○			
	生物化学	2	2	春	生物を構成している生体分子の構造と機能について理解を深め、生体内での役割を総合的に理解する。	◎			
	有機化学	2	2	秋	有機化学の基礎知識取得により、生物や生命現象を分子レベルで理解できることを目標とする。	◎			
	食の安全学	2	1	春	食べ物の安全性を脅かす要因とその予防法について学習し、食の安全性確保に対する強い責務を自覚することを目標とする。	◎			
	生物学実験	1	2	秋	実験を通じて、生き物や生命現象に対する興味や関心を高める。卒業論文研究等の生物学実験を実践する際に必要な一般知識や基礎技術を習得する。				◎
化学実験	1	2	春	食品を構成している成分糖質、脂質、タンパク質、ミネラル、食物繊維、水分の分析定量方法を身につけることで、食品はヒトが食べるものであることを科学的に理解することを目標とする。				◎	
農業系科目	植物育種学概論	2	2	春	人間社会における育種(品種改良)の重要性について画期的成果を踏まえつつ、育種の基礎となる遺伝資源の収集・保存、変異の創成法や選抜法、およびこれらを支える基礎研究について理解する。	◎			
	栽培学	2	1	春	各種作物諸器官の外部形態・内部構造・生理学的特性について学ぶ。また、各種作物の土壌・水・光・ガス・温度等といった環境に対する反応特性について学ぶ。さらに、機械化技術を含めて、既存の主要な栽培技術について学ぶ。履修によって、作物の収量と品質を最大化できるような、播種・育苗から収穫調整に至るまでの栽培技術を構築するための基礎知識が習得できるようにする。	○			
	野菜園芸学	2	2	秋	種々の野菜の特性を理解し、特性に基づいた栽培体系を学ぶ。また、生産および消費動向を踏まえた資源としての基礎理論を習得する。	○			
	花卉園芸学	2	2	春	自生地は熱帯から寒帯まで、生育状況も多様であるため、その性質に応じた栽培法や利用についての知識や技術が要求されるため、花卉の種類、栽培、利用・植栽について理解する。	○			
	植物病理学	2	2	春	樹木を含む食物の病気とそれを引き起こす各種病原体、特に植物病の主たる原因となる糸状菌について理解する。	◎			
	総合防除管理学	2	3	秋	環境低負荷型の防除法を追求するため、病害、虫害および雑草害に対する防除効果を持つあらゆる方法を駆使して経済損失を被らない程度に被害を抑制する」という総合防除管理の考え方とその意義について理解する。	○			
	植物細胞生理学	2	2	秋	植物とその細胞の構造と機能、成長様式、物質代謝、遺伝現象などについて学習し、食料および機能性物質の生産と地球環境の保全を担う植物があらゆる生命を支える根源的役割を果たしていることを理解することを目標とする。	◎			
施設栽培・植物工場論	2	3	春	野菜、花卉、果樹などの作物栽培分野における先端栽培技術である養液栽培や養液土耕栽培、並びに食物工場の理論と実際について理解する。	○				

授業科目	単位数	配当年次	履修期	テーマと到達目標	DP1	DP2	DP3	DP4	
農業系科目	応用昆虫学	2	2	秋	農作物の生産にとって、害虫の制御と益虫の有効利用が重大な課題であることを理解する。	○			
	雑草学	1	3	春	水稻、畑作物、果樹、野菜、花卉・花木、工芸作物、飼料作物、林地、芝生、水生雑草についての管理法について理解する。	○			
	農業学	2	3	秋	総合科学としての農業学をテーマに、農業について科学的理解を深めることを目標とする。	○			
	農業気象学	2	3	秋	物理法則に基づいてエネルギー収支と水・大気の循環から地球規模の気候システムを理解した上で、局所的さらに温室レベルの気象環境について基礎知識を修得する。	○			
	家畜とその飼養管理	2	2	春	わが国の畜産を支える家畜の歴史と生産体系ならびにその栄養生理学的特性を理解する。	○			
	家畜の育種と繁殖	2	2	秋	家畜動物の育種に係わる、野生動物の家畜化、家畜化による動物形質の変化、家畜改良の歴史、家畜の種と品種の分類、家畜育種の方法などの理解を目指す。	○			
	家畜の構造と病気	2	3	春	動物の構造や機能的特徴を理解するとともに、動物の疾病における原因、病気の成立、形態的变化や機能障害並びに感染症における病原体、発病機構及び疫学について理解する。	◎			
	家畜とバイオテクノロジー	2	3	秋	家畜の生産に関わる基礎的知識とそれらを発展させた新しい応用技術との関連を理解するとともに、新しい技術の利点にとらわれることなく、問題を冷静に見極める能力を培うとともに、利益主導型の思考にとらわれずに、食の「安全」、「安心」や「生命倫理」について考える習慣を養う。	○			
	生物統計学	2	3	春	植物や動物の携帯、生理、遺伝など、必要なデータを収集する方法や加工する方法などこれらに関する基本概念を理解するとともに、実際面での意義と利用上の問題点を鮮明にし、それらが誤りなく適用できるようにする。	○			
	フィールド実習Ⅰ	1	1	春	イネ、ダイズ、主要葉菜類、主要果菜類の栽培技術の基本を習得し、人間社会における農業の重要性を学ぶ。畜産農家の見学を通して畜産動物の飼養・管理を学ぶ。			◎	
フィールド実習Ⅱ	1	1	秋	栽培管理技術の修得に加え、作物の生産過程における水、無機養分、エネルギーの動態を理解し、よりよい栽培技術の開発に向けた知識と技術を身につける。			◎		
醸造系科目	醸造分析化学	2	3	秋	醸造/醗酵とは、原料となる食品に微生物を作用させ、成分を分解、種々の物質に変換する技術である。本講義においては、醸造・醗酵を通じて生産された食品の品質を特徴付ける分析項目、及び製造における品質管理に必要な分析項目を整理し、目的分析方法などを解説する。	◎			
	醸造酵素化学	2	3	春	酵素とは我々が生命活動を行う上で必須のタンパク質である。本講義では酵素のタンパク質としての構造や性質、さらには生体触媒としての基質特異性、反応機構などの化学的性質について解説し種々醸造過程における各酵素の役割について学ぶ。さらにバイオテクノロジー分野における酵素の利用・改変技術、実用例を紹介し酵素が様々な分野に応用されていることへの理解を深める。	◎			
	醸造機能食品学	2	2	春	本講義では味覚機能や栄養機能が得る醸造法について学ぶ。酢、味噌、納豆を例にその醸造手法と現場での工程及び管理の要点を具体的に知ることで醸造技術の実践と応用を理解することを目標とする。	○			
	醸造管理学	2	3	春	全ての醸造物は、微生物若しくは酵素などの生物由来物質の働きによって生産されている。この工程を管理するとはどうゆう事なのか、どのようにすれば目的とする反応を進ませることが出来るのかについて具体例を交え講義を行う。とりわけ昨今法制化の検討が進められているHACCPにおける醸造分野の位置づけについての理解を深める。	○			
	微生物学	2	2	春	微生物(細菌、真菌(カビ、酵母)、ウイルス)の個々の特性を理解し、違いを認識する。微生物の有用・有害両面を理解するとともに、食品の安全性確保のための基礎的知識と制御法を習得する。病原体の種類と性質を理解し、感染症の予防に役立てる。	◎			
	醗酵微生物学	2	3	秋	醗酵技術に関わる主な微生物の種類、機能、生理などを理解する。	◎			
	醸造微生物学	2	2	春	各種醸造発酵食品の製造に関わっている資源微生物の全貌を紹介し個々の生物学的特性と役割及び資源微生物としての有用株の探索・分離法について学ぶ。	○			
	微生物毒性学	2	3	春	細菌や真菌などの微生物は多種多様な天然化合物を作り出すが、本講義においては微生物が生産する様々な毒性物質を対象として、その毒性学を概説する。特に食の安全性に着目し作物栽培や食品加工過程における細菌毒素やカビ毒の汚染リスクやその対処法についても理解を深める。	○			
	環境汚染物質分析学	2	3	秋	本講義においては、汚染物質の中でも環境の中でも残留性が高く生物濃縮を受けてヒトを含む生物に対する毒性が高いダイオキシンなどの残留性有機汚染物質の化学特性、生物に与える影響、食品成分との関わりについて解説し理解を深める事を目的とする。	○			
	日本酒学	2	3	秋	近年、世界的評価が高まっている日本酒について製造技術や食における位置づけの歴史的遷移を概観し日本酒の将来展望について考察していく。日本酒製造に代表される地域に根ざした伝統的産業には、これまで地域を支えてきた「何か」が存在する。地域創成のキーワードとなりうるこの「何か」を学生と共に考察していく。	○			
	ワイン学	2	3	秋	ワインは農産物である。醸造設備や醗酵管理に手を加えても原料のブドウの出来により品質が左右される。故にワイナリーはより良いブドウを栽培することに腐心してきた。これがテロワールであり教科書で学ぶことが出来ない。実際にワイナリーを訪れブドウ栽培から仕込み、醗酵管理から製成までの実習をとらえて日本のテロワールの在り方を考察する。	○			
	乳酸菌醸造学	2	3	春	ヨーグルト、チーズに代表される乳製品や漬物、なれ鮭など発酵食品に用いられる乳酸菌について、その種類と生理、醗酵過程における役割について解説すると共にその制御方法などについても学ぶ。さらに乳酸菌の生体内における役割、産業利用についての理解を深める。	○			
	醸造学実習	1	3	春	調味料は、世界のそれぞれの地域で様々な発展を遂げてきた。そのため、その国の食を形作る基礎的な因子となっている。我が国に伝わる醤油については、「味わい」、製法についても幅広くその流れは醤油、味噌に繋がり、食文化へも大きく影響を与えている。本実習においては、醤油の小仕込みを通してこの歴史を追体験し、日本の食の歴史的広がりを体験的に学び世界の食における日本の醸造技術の位置づけを考察する。			○	
	栄養化学	2	2	秋	ヒトは食物を食べなければ生きていけない。日々の食物がヒトの健康と寿命を支配している。食物に含まれる糖質、脂質、タンパク質がどのようにしてヒトのからだのはたらきを調節しており、どのような食生活が健康を害するのかを、生理学的に理解することを目標とする。	◎			
	食品機能分析化学	2	3	春	食品は栄養素の他に、ヒトのからだの機能を健全に維持する成分を多様に含んでいる。ビタミン、ミネラル、食物繊維、ポリフェノール、カロテノイドなどである。これらは微量で、ヒトのからだのはたらきを健全に調節している。これを三次機能性というが、食品成分の健康維持に好ましい機能性を、科学的に分析する方法を理解することを本講義の目標とする。	◎			
	機能性食品学	2	3	秋	本講義では、食品が有する栄養学的な三次機能に着目する。三次機能とは生体が本来有する健康を維持する力に対して働きうる機能であり上手く利用することで健康寿命の伸長にも役立つ可能性を秘めている。このような食品の機能性を理解する能力をつけ新たな食品開発において付加価値を与えられる力を身につけることを目指す。	◎			
食品化学	2	2	春	本講義では、食品とは何かを理解するために、食品中に含まれる主要成分の化学的な特徴を理解し、食品成分に関する基礎知識を修得する。科学的な根拠に基づき栄養学的、生理学的な見地からも食生活を考えたい事が出来るようになるための礎を築く。	○				

授業科目	単位数	配当年次	履修期	テーマと到達目標	DP1	DP2	DP3	DP4	
醸造系科目	食品生化学	2	3	春	本講義では、ヒトが何故、糖質や脂質、タンパク質などの栄養素を摂取する必要があるのかについて生化学的視点から解説を行う。近年の研究において食事は何をどれ位食べるかに加えて食べる時間も重要な鍵となっていることが明らかになってきた。そこで、ヒトの身体の中で刻まれている様々な生命現象のリズムを学ぶことを通じて食べる時間と生体応答についても講述を行う。	○			
	醸造食品素材学	2	2	春	本講義では、食品素材の分類を学び、個々の食品素材についての特徴を理解する。特に酒類、味噌類の原料となる米、小麦、大麦といった穀類、大豆を含む豆類や果実酒の原料となるブドウ、梅、あんず、リンゴなどの果物に重点をおいた内容とし、食品学、食品機能学において学ぶ基礎となる幅広い知識の修得を目指す。	○			
	酵素工学	2	3	秋	生体内の生物反応は化学反応であり酵素の生体触媒により制御されている。生物や生物機能を理解し様々な産業に利用するためには酵素の働きと特性を正しく理解しなければならない。本講義では酵素のタンパク質としての性質について述べ、控訴及び酵素反応の特異性についての概説を行う。さらに生体触媒の工学的利用方法についての解説も行う。	○			
	食品遺伝子工学	2	3	春	現在、遺伝子組み換え技術の発達により、農作物の成分を改変することが可能となっている。本講義では、食品の品質に関する農作物の成分について、構造、生合成、輸送機構などを含めて説明すると共にそれらの知見に基づいて作製されている遺伝子組換え作物に解説していく。さらに近年ゲノム編集等の新たな遺伝子改変技術を用いて作製されつつある農作物の開発の現状についても紹介していく。	○			
	食品加工化学	2	2	秋	食品を構成している成分が糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル、食物繊維、その他の機能性非栄養素であることを学び、そのそれぞれがヒトの味覚などにはたらいていることを理解することで、消費者に美味しく、食べやすく、健康に好ましい食品を提供する方法を学ぶことを目標とする。	◎			
	食品保蔵学	2	3	秋	収穫後の野菜・果実の保蔵と安全な食品としての取扱い方法の習得を目指す。	○			
	食品管理化学	2	3	春	食品は人が食べてその生命を維持するものである。したがって、食品製造に関わる者は、安全な食品を提供するという意味で、人の生命を預かっているという責務があることを理解することを目標とする。	◎			
	食品衛生学	2	2	秋	食品の安全性を確保し、安全で安心な食生活を送るため、食品衛生行政と関連法規の内容を把握し、食中毒をはじめとする飲食に起因する健康障害に関する基本的知識を習得し、食品衛生上の諸問題に即応できる判断力と実践力を身につける。	◎			
	農産物加工学	2	2	秋	農作物は直接食用にされるものだけではなく、加工されて流通するものが数多くある。これら農産物加工品となる原料植物の特性と栽培・加工・流通過程を知ることを目的とする。	◎			
	食肉加工学	2	3	春	本講義では、家畜の筋肉が死後の熟成による種々の変化を経て食肉に変換された後、利用されることを理解する。また食肉の構造と化学成分の特性に応じて製造される肉製品に関する知識を習得することを目標とする。	◎			
	乳製品加工学	2	2	秋	本講義では、乳の生産過程および乳を構成する化学成分について理解し、乳成分の特性に応じて製造される種々の乳製品に関する知識を習得することを目標とする。	◎			
	水産物加工学	2	2	秋	本農学部が立地する淡路島は東、南、西にそれぞれ特徴的な漁場を有し様々な漁獲を行っており、これを加工する技術の蓄積を見ることが出来る。本講義においては、持続可能な水産業とそれを支える加工技術の現状について解説・考察を行う。	○			
味と食感の科学	2	3	春	旨味や苦味といった味は、食品の美味しさを決めるのに重要な要素であるが、五感の一つである触感(食感)も食品の美味しさを定義する際の重要な要素である。本講義においては、食材の硬さや粘性、弾力性を測定し数値化することで美味さと食感の関係を明らかにしていく。	◎				
専門応用科目	食品安全の経済学	2	4	春	食品問題の諸事例を検証しながら、食品問題の発生メカニズムを情報の経済学等の枠組みを用いて、食品問題が、「食品」という財の特殊性が引き起こす「市場の失敗」の事例であることを理解する。	○			
	食農マーケティング論	2	3	春	地域創成のための食農マーケティングについて理解を深めるとともに、そのあり方を考察し、実践できる力を養うことできる。	○			
	日本の食文化	2	3	秋	食文化を知るには、その背景を知ることが肝要である。自然、風土、歴史、文化など我が国固有の郷土性を重視してその歴史的な変遷を探ることにより現代の生活様式が見えてくる。日本食文化を学ぶことを通じて古来より日本人が大切にしてきた大和心「和敬静寂」の精神を知りグローバルな人材育成の一助となることが本講義の目的である。			○	
	日本の食文化実習	1	3	秋	自国の食文化をさらに深く知るための実践的トレーニングとして、人間の五感を活用した実習を行う。眼・耳・鼻・舌・心の五感を感化することを目的に食文化の背景にあるもの、神道(神饌)・仏道(精進)・茶道(懐石)・武士道(本膳)などの料理文化を鑑みながら現代に残る町衆の食文化(会席)とその時代に生まれた食文化を比較してその時代の社交性も交えた体験型の授業とする。			○	
	インターンシップ	2	3	春	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考え、大学生活を有意義に送るためにはどのようにすれば良いか、自分で考え行動できる能力を身につける。			○	
	食農コープ実習	2	4	春	教室で学んだ専門知識や技術が食と農の現場でどのように使われている、どの様な役割を果たしているか知る。			○	
	醸造学演習Ⅰ	2	3	春	研究テーマ設定を視野に入れ、専門領域における一般テキスト等を精読し、学術論文を読みこなすための予備知識を身につける。				◎
	醸造学演習Ⅱ	2	3	秋	醸造学演習Ⅰに引き続き、関心のある領域について、専門文献を収集し、内容を学術的に把握・考察できるようになる。				◎
	醸造学演習Ⅲ	2	4	春	「卒業研究の推進」をテーマとして、研究を遂行するとともに、卒業論文を書き上げるだけの基礎能力を身につける。				◎
醸造学演習Ⅳ	2	4	秋	「卒業論文の作成」をテーマとして、自分自身で考え、研究を遂行し、卒業論文をまとめ上げる。				◎	
卒業研究	10	4	通年	醸造学演習Ⅲ・Ⅳと関連させながら、卒業論文のテーマに関連の深いレビュー研究、研究計画書作成、フィールドおよび社会調査、データの収集・解析などをおこない論文を完成させる。				◎	