

学科の教育目的	領域	科目群	1年春学期	1年秋学期	2年春学期	2年秋学期	3年春学期	3年秋学期	4年春学期	4年秋学期	単位数	人材養成	
社会人基礎力を身に付ける。	総合A群	吉備国際大の学び	吉備国際大から世界へ	地域学概論	地域貢献ボランティア						24単位以上(留学生は32単位以上)	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。	
		キャリア教育科目	キャリア開発 I				キャリア開発 II						
		情報教育科目	情報処理 I	情報処理 II									
		外国語	英語 I	英語 II	英語 III	英語 IV							
			中国語 I	中国語 II	中国語 III	中国語 IV							
		日本語 (留学生専用科目)	日本語 I A	日本語 I B	日本語 II A	日本語 II B							
			応用日本語 I A	応用日本語 I B	応用日本語 II A	応用日本語 II B							
			日本語研究 A	日本語研究 I B	日本語研究 II A	日本語研究 II B							
		人間性の涵養	文章表現入門	文学への招待	生涯スポーツ論	生涯スポーツ実習							
			美術の見方	美術の見方									
	総合B群	世界認識・自己理解	哲学	宗教学	多文化理解								
			倫理学	心理学									
		社会と制度	日本国憲法	民法	人権と政治								
			経済学	社会学	社会と統計								
		自然と整理	環境科学	人類生態学	数学	統計学							
			物理学	生物学	化学								
	総合C群	地域連携講座	南あわじ農業学				日本の伝統技術 II (武)	日本の伝統技術 I (文)					

学科の教育目的	1年春学期	1年秋学期	2年春学期	2年秋学期	3年春学期	3年秋学期	4年春学期	4年秋学期	卒業単位数	人材養成
醸造	基礎演習Ⅰ フィールド実習Ⅰ 栽培学 醸造学概論  遺伝学 食の安全学	基礎演習Ⅱ フィールド実習Ⅱ  ゲノム情報学	基礎演習Ⅲ 植物病理学 農産物加工学 醸造機能食品学 微生物学 醸造微生物学 分子生物学 生物化学 植物育種学概論 醸造食品素材学	基礎演習Ⅳ 野菜園芸学 食品加工学 有機化学 生化学実験 化学実験 生物学実験 栄養化学 乳製品加工学	醸造学演習Ⅰ インターンシップ 醸造酵素化学 醸造管理学 微生物毒性学 乳酸菌醸造学 醸造学実習 食品機能分析化学 食品管理化学 味と食感の化学	醸造学演習Ⅱ 日本の食文化実習 醸造分析化学 醸酵微生物学 日本酒学 ワイン学 機能性食品学 酵素工学 日本の食文化	醸造学演習Ⅲ 食品安全の経済学 食農コープ実習   卒業研究	醸造学演習Ⅳ       卒業研究	100以上	農業関連産業を通じて地域の創成に貢献できる人材を養成する。
食品化学・加工	基礎演習Ⅰ フィールド実習Ⅰ 醸造学概論  生物の進化と多様性 食の安全学 栽培学	基礎演習Ⅱ フィールド実習Ⅱ  現代農業論	基礎演習Ⅲ 植物育種学概論 植物病理学 分子生物学 生物化学 醸造機能食品学 食品化学 醸造食品素材学 農産物加工学	基礎演習Ⅳ 野菜園芸学 有機化学 生物学実験 化学実験 栄養化学 食品加工学 食品衛生学 乳製品加工学 水産物加工学	醸造学演習Ⅰ 家畜の構造と病気 インターンシップ 醸造管理学 醸造学実習 食品機能分析化学 食品生化学 食品遺伝子工学 食品管理化学 食肉加工学 味と食感の化学	醸造学演習Ⅱ 日本の食文化実習 醸造分析化学 機能性食品学 酵素工学 食品保存学 日本の食文化	醸造学演習Ⅲ 食農コープ実習   卒業研究	醸造学演習Ⅳ    卒業研究	100以上	
食品衛生管理者・食品衛生監視員	基礎演習Ⅰ フィールド実習Ⅰ 栽培学  醸造学概論 食の安全学 遺伝学	基礎演習Ⅱ フィールド実習Ⅱ  ゲノム情報学	基礎演習Ⅲ 植物育種学概論 植物病理学 分子生物学 生物化学 微生物学 農産物加工学 醸造機能食品学 醸造微生物学	基礎演習Ⅳ 植物細胞生理学 化学実験 有機化学 生物学実験 栄養化学 食品加工学 食品衛生学 乳製品加工学	醸造学演習Ⅰ 家畜の構造と病気 インターンシップ 醸造学実習 食品機能分析化学 微生物毒性学 味と食感の化学 食品管理化学 食肉加工学	醸造学演習Ⅱ 日本の食文化実習 醸造分析化学 醸酵微生物学 環境汚染物質分析学 日本の食文化	醸造学演習Ⅲ 食農コープ実習   卒業研究	醸造学演習Ⅳ    卒業研究	100以上	