

醸造分野における新規食品開発、食品製造、食品管理のプロを育成！

学校法人 順正学園

吉備国際大学

じょう ぞう

地域創成農学部

醸造学科

建学の理念

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。

仮称・
設置構想中

平成30年(2018年)
4月に開設予定

知っておこう!

醸造・発酵とは

果実や穀物などの食品材料を微生物によって発酵させ、さらに熟成させることによって醸造・発酵食品(酒類、チーズ、ヨーグルト、みそ、しょうゆ、納豆、酢など)を造ることで。また、醸造業とは主に清酒、ワイン、ビールなどを生産する酒造業と、チーズ、ヨーグルト、みそ、しょうゆ、納豆、酢などを生産する製造業に大きく分類することができます。

醸造学科では /
こんな人を育てます

- ✓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ます。
- ✓**新たな醸造関連食品を創出**できる人材を育成します。
- ✓日本及び国際社会、特に**地域社会に貢献**できる人材を育成します。

醸造学科では /
こんなことが
学べます

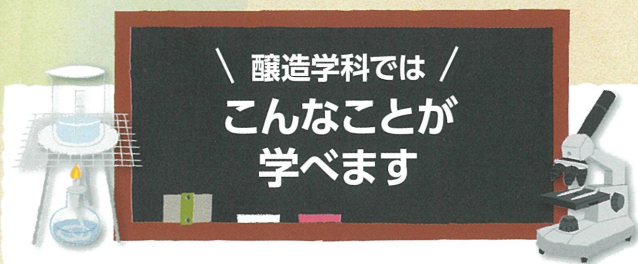
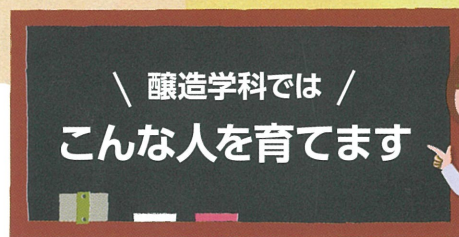
- ✓日本及び諸外国において培われてきた多種多様な**醸造関連食品**について広く学びます。
- ✓酒精酵母、乳酸菌、カビなどを用いた**発酵・醸造**に関する知識と技術を身につけます。
- ✓実験や実習を通して、**新たな醸造関連食品の創作研究**や**食文化への応用**を実践する意欲と能力を養います。

卒業後の進路

主に食品関連産業での活躍が期待されます。

【進路の例】食品製造業(調味料、大豆製品、即席麺、油脂、加工食品) / 食品製造工業 / 機能性食素材製造業(サプリメントと化粧品素材製造産業) / 乳製品加工産業(チーズ、ヨーグルトなど) / 食品流通産業 / 公務員 / 大学院進学など

※この内容は構想中の予定であり、今後変更となる場合があります。



醸造学科の特色

醸造学を醸造分野に開く

醸造学科(仮称)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分野として醸造を位置づけています。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します。

食品の科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じ、食品を科学的に分析し、正しく理解する力を養います。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ます。

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)に挑戦します。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。

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ました。本学科では、「醸造と日本食文化」の講義、日本料理店における「醸造と日本食文化実習」の授業などを通じ、日本の醸造と食文化との関連性や日本食文化へ活用など、醸造の文化的価値を探究することができます。

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います。

併設学科 地域創成農学科

平成25年4月開設

農業の生産・加工・流通をトータルに学びます。

地域創成農学部では、農産物の生産、加工、流通、消費及び農業経営、農業政策をトータルに学び、それぞれの専門分野に進みます。そして、地域産業全体の調和を図りながら、学んだ専門性を活かして地域の創成に貢献できる人材を育成します。

農業技術分野

植物育種学概論、植物病理学、植物バイオテクノロジー概論、施設栽培・植物工場論、フィールド実習など

農業技術分野

品質の高い農産物や病害対策など農業の軸となる知識・技術を学びます。

専門応用(地域創成)分野

地域創成農学概論、地域創成農学演習、食と農のデザイン論、地域マネジメント論、ソーシャルファーム論など

地域創成

農業の生産、加工、流通全般にわたる専門的な知識と技術を学んだ上で、広い視点に立って、地域創成に寄与していくことのできる力を身につけます。

食品化学・加工分野

食品加工化学、栄養化学、食品機能分析化学、食品衛生学、乳製品加工学、農産物加工学など

食品化学・加工分野

栄養や安全性を踏まえた食品の分析・加工など実践的な知識・技術を学びます。

農業経済・経営分野

食と農に関する経済・経営・政策とその課題解決について総合的に学びます。

農業経済・経営分野

農業経済学、農業経営学、食料・農業・農村政策論、農業・食品業の地域ブランド戦略、地域産業複合体論など

これら「理系」と「文系」の両分野を学ぶことによって、
これからの社会が求める多様な能力と総合的な判断力をもった人材を育成します。

所在地

吉備国際大学 南あわじ志知キャンパス

〒656-0484 兵庫県南あわじ市志知佐尾370-1
☎0799-42-4700

- 神戸淡路鳴門自動車道「西淡三原I.C.」から車で約5分
- 高速バス「陸の港西淡」または「西淡志知」下車 徒歩約20分

ホームページ <http://kiui.jp/pc/>

学科ブログ <http://kiui.jp/pc/gakka/nougaku/nougaku/blog/>

お問合せ先

学校法人 順正学園 総合企画部

〒700-0022 岡山県岡山市北区岩田町2-5
☎086-231-3613

