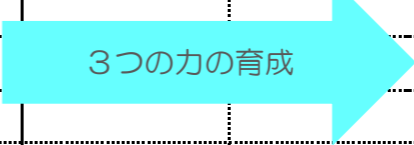


醸造学科のカリキュラムツリー（2022年度入学生）

【醸造学科 教養科目】

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	育成する能力			
醸造学科の教養教育	人間力育成科目	きびこく学	課題解決演習							24単位以上 (留学生は32単位以上)	【3つの力】 自ら学ぶ力 DP1 知識・技能 DP2 情報の活用 DP3 主体的な学びと論理的な思考 生きぬく力 DP4 コミュニケーション・表現力 DP5 グローバルな視野と地域貢献活動 DP6 課題解決力 可能性を信じる力 DP7 自己効力感			
		SDGs概論												
		グローバルスタディーズ入門												
	キャリア教育科目	キャリアデザインⅠ		キャリアデザインⅡ		キャリア実践Ⅰ	キャリア実践Ⅱ							
	数理・情報活用科目	情報活用	数理・データサイエンス・AI基礎	数理・データサイエンス・AI応用										
	言語教育科目	外国語	英語基礎Ⅰ	英語基礎Ⅱ										
			アクティブ英語Ⅰ	アクティブ英語Ⅱ	レベルアップ英語Ⅰ	レベルアップ英語Ⅱ								
			フランス語とフランス文化Ⅰ	フランス語とフランス文化Ⅱ										
			ドイツ語とドイツ文化Ⅰ	ドイツ語とドイツ文化Ⅱ										
			中国語と中国文化Ⅰ	中国語と中国文化Ⅱ										
			日本語ⅠA(文法)	日本語ⅠB(文法)	日本語ⅡA(文法)	日本語ⅡB(文法)								
		日本語(留学生専用科目)	日本語ⅠA(読解)	日本語ⅠB(読解)	日本語ⅡA(読解)	日本語ⅡB(読解)								
			日本語ⅠA(聴解)	日本語ⅠB(聴解)	日本語ⅡA(聴解)	日本語ⅡB(聴解)								
			日本国憲法	社会学										
			経済学											
	基礎教育科目	人間の形成	哲学	多様性の理解										
			心理学											
			文章力の基礎											
			生涯スポーツ実習		生涯スポーツ論									
		自然科学	化学	数的理解										
環境科学	生物学													



醸造学科の育成する人材像

【醸造学科 専門教育科目】

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	育成する能力	人材養成
醸造	基礎演習Ⅰ	基礎演習Ⅱ	基礎演習Ⅲ	基礎演習Ⅳ	醸造学演習Ⅰ	醸造学演習Ⅱ	醸造学演習Ⅲ	醸造学演習Ⅳ	100以上	<b>【3つの力】自ら学ぶ力</b> DP1: 知識・技能 DP2: 情報の活用 DP3: 主体的な学びと論理的な思考 DP4: コミュニケーション・表現力 DP5: グローバルな視野と地域貢献活動 DP6: 課題解決力 DP7: 自己効力感 DP8: SDGsの達成を目指して	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。
	フィールド実習Ⅰ	フィールド実習Ⅱ	植物病理学	野菜園芸学	インターンシップ	日本の食文化実習	食品安全の経済学				
	栽培学		農産物加工学	食品加工学	醸造酵素化学	醸造分析化学	食農コープ実習				
	南あわじ農業学		醸造機能食品学	有機化学	醸造管理学	醸造微生物学					
	醸造学概論		微生物学	生化学実験	微生物毒性学	醸造微生物学					
	遺伝学		醸造微生物学	生化学実験	乳酸菌醸造学	日本酒学					
	食の安全学	ゲノム情報学	分子生物学	化学実験	醸造学実習	ワイン学					
			生物化学	生物学実験	食品機能分析化学	機能性食品学					
			植物育種学概論	栄養化学	食品管理化学	酵素工学					
			醸造食品素材学	乳製品加工学	味と食感の科学	日本の食文化					
食品化学・加工	基礎演習Ⅰ	基礎演習Ⅱ	基礎演習Ⅲ	基礎演習Ⅳ	醸造学演習Ⅰ	醸造学演習Ⅱ	醸造学演習Ⅲ	醸造学演習Ⅳ	100以上	DP3: 主体的な学びと論理的な思考 DP4: コミュニケーション・表現力 DP5: グローバルな視野と地域貢献活動 DP6: 課題解決力	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。
	フィールド実習Ⅰ	フィールド実習Ⅱ	植物育種学概論	野菜園芸学	家畜の構造と病気		食農コープ実習				
	栽培学		植物病理学	有機化学	インターンシップ	日本の食文化実習					
	醸造学概論		分子生物学	生物学実験	醸造管理学	醸造分析化学					
	生物の進化と多様性		生物化学	化学実験	醸造学実習						
	食の安全学	現代農業論	醸造機能食品学	栄養化学	食品機能分析化学	機能性食品学					
			食品化学	食品加工学	食品生化学	酵素工学					
	南あわじ農業学		醸造食品素材学	食品衛生学	食品遺伝子工学	食品保蔵学					
			農産物加工学	乳製品加工学	食品管理化学	日本の食文化					
				水産物加工学	食肉加工学						
食品衛生管理者・食品衛生監視員	基礎演習Ⅰ	基礎演習Ⅱ	基礎演習Ⅲ	基礎演習Ⅳ	醸造学演習Ⅰ	醸造学演習Ⅱ	醸造学演習Ⅲ	醸造学演習Ⅳ	100以上	DP7: 自己効力感 DP8: SDGsの達成を目指して	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。
	フィールド実習Ⅰ	フィールド実習Ⅱ	植物育種学概論	植物細胞生理学	家畜の構造と病気		食農コープ実習				
	栽培学		植物病理学		インターンシップ	日本の食文化実習					
	食の安全学	ゲノム情報学	分子生物学	化学実験	醸造学実習	醸造分析化学					
	遺伝学		生物化学	有機化学	食品機能分析化学	醸造微生物学					
	南あわじ農業学		微生物学	生物学実験	微生物毒性学	環境汚染物質分析学					
	醸造学概論		農産物加工学	栄養化学	味と食感の科学	日本の食文化					
			醸造機能食品学	食品加工学	乳酸菌醸造学						
			醸造微生物学	食品衛生学	食品管理化学						
				乳製品加工学	食肉加工学						