

実務経験のある教員科目一覧表
(醸造学科)

教養科目

No.	科目名	教員氏名	履修年次	単位数
1	課題解決演習	金沢 功	1	2
2	キャリアデザイン I	板倉 利治	1	2
3	日本国憲法	生駒 正文	1	2
4	心理学	黒田 香苗	1	2
5	文章力の基礎	山本 慶子	1	2
6	化学	氷見 英子	1	2
教養科目計				12

専門教育科目

No.	科目名	教員氏名	履修年次	単位数
1	南あわじ農業学	小林 尚司	1	2
2	醸造学概論	井上 守正	1	2
3	遺伝学	氷見 英子	1	2
4	生物の進化と多様性	氷見 英子	1	2
5	農業技術政策論	山田 利昭	1	2
6	有機化学	佐々木 満	2	2
7	食の安全学	井上 守正	1	2
8	化学実験	金沢 功	2	1
9	植物育種学概論	谷坂 隆俊	2	2
10	栽培学	山田 利昭	1	2
11	植物病理学	相野 公孝	2	2
12	総合防除管理学	森野 真理	3	2
13	植物細胞生理学	相野 公孝	2	2
14	施設栽培・植物工場論	梅津 憲治	3	2
15	雑草学	相野 公孝	3	1
16	農薬学	佐々木 満	3	2
17	フィールド実習 I	桧原 健一郎	1	1
18	フィールド実習 II	桧原 健一郎	1	1
19	醸造分析化学	井上 守正	3	2
20	醸造酵素化学	福田 恵温	3	2
21	醸造機能食品学	金沢 功	2	2
22	醸造管理学	井上 守正	3	2
23	環境汚染物質分析学	福田 恵温	3	2
24	日本酒学	井上 守正	3	2
25	ワイン学	井上 守正	3	2
26	乳酸菌醸造学	林 将也	3	2
27	醸造学実習	井上 守正	3	1
28	食品機能分析化学	林 将也	3	2
29	機能性食品学	福田 恵温	3	2
30	食品加工化学	金沢 功	2	2
31	食品管理化学	井上 守正	3	2
32	農産物加工学	吉田 晋弥	2	2

実務経験のある教員科目一覧表
(醸造学科)

No.	科目名	教員氏名	履修年次	単位数
33	食肉加工学	本田 和久	3	2
34	乳製品加工学	森田 英利	2	2
35	水産物加工学	森 俊郎	2	2
36	味と食感の科学	金沢 功	3	2
37	日本の食文化	栗栖 基	3	2
38	日本の食文化実習	栗栖 基	3	1
39	インターンシップ	井上 守正	2	2
40	食農コープ実習	山本 慶子	3	2
専門教育科目計				74

合計単位数	86
-------	----