

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	きびこく学	平井 順	1	1
2	キャリアデザイン I	山室 達也	1	2
3	数理・データサイエンス・AI応用	吉長 裕司	2	2
4	日本国憲法	生駒 正文	1	2
5	経済学	松原 茂仁	1	2
6	心理学	黒田 香苗	1	2
7	化学	氷見 英子	1	2
教養科目計				13

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	遺伝学	氷見 英子	1	2
3	生物の進化と多様性	氷見 英子	1	2
4	生物化学	野村 啓一	2	2
5	食の安全学	井上 守正	1	2
6	化学実験 醸造学科	金沢 功	2	1
7	植物病理学	相野 公孝	2	2
8	植物細胞生理学	村上 二郎	2	2
9	施設栽培・植物工場論	小林 尚司	3	2
10	雑草学	相野 公孝	3	1
11	農業気象学	相野 公孝	3	2
12	フィールド実習 I	小林 尚司	1	1
13	フィールド実習 II	小林 尚司	1	1
14	醸造分析化学	井上 守正	3	2
15	醸造酵素化学	福田 恵温	3	2
16	醸造管理学	井上 守正	3	2
17	環境汚染物質分析学	福田 恵温	3	2
18	日本酒学	井上 守正	3	2
19	ワイン学	井上 守正	3	2
20	醸造学実習	井上 守正	3	1
21	機能性食品学	福田 恵温	3	2
22	食品加工化学	金沢 功	2	2
23	食品管理化学	井上 守正	3	2
24	食肉加工学	本田 和久	3	2
25	水産物加工学	森 俊郎	2	2
26	日本の食文化	栗栖 基	3	2
27	日本の食文化実習	栗栖 基	3	1
28	インターンシップ	井上 守正	2	2
専門教育科目計				50

合計単位数	63
-------	----