

全学教養教育科目(高梁・南あわじ志知キャンパス)

目 標	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				
	ブランドビジョン	実践的な知識を自ら学ぶ力、多様化する社会で生きぬく力、自分の可能性を信じる力を引き伸ばします				
分野 主な育成 する能力 (対応DP) 年次	人間力育成科目	数理・情報活用科目	言語教育科目	基礎教養科目	キャリア教育科目	
	DP3 主体的な学びと論理的な思考 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	DP2 情報の活用	DP1 知識・技能 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	DP1 知識・技能 DP3 主体的な学びと論理的な思考	DP3 主体的な学びと論理的な思考 DP7 自己効力感	
4年						
3年					キャリア実践Ⅱ キャリア実践Ⅰ	
2年		数理・データサイエンス・AI応用	レベルアップ英語Ⅱ レベルアップ英語Ⅰ	社会の理解 人間形成	キャリアデザインⅡ	
1年	課題解決演習 グローバルスタディーズ入門 SDGs概論 きびこく学	数理・データサイエンス・AI基礎 情報活用	言語教育科目 その他の言語科目Ⅰ・Ⅱ アクティブ英語Ⅱ アクティブ英語Ⅰ 英語基礎Ⅱ 英語基礎Ⅰ	基礎教育科目 自然科学	キャリアデザインⅠ	

2025年度 農学部地域創成農学科 履修モデル

ブランドビジョン	実践的な知識を自ら学ぶ力、多様化する社会で生きぬく力、自分の可能性を信じる力を引き伸ばします							食品衛生管理者 食品衛生管理員	学芸員	
人材育成	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									
学問分野	教養教育科目	栽培育種	植物保護	食品加工	醸造	農業経済	地域創成			
4年		↑						↑	↑	
		課題研究								
		地域創成農学演習Ⅲ・Ⅳ（4年生ゼミ）								
3年		雑草学	雑草学	食品機能分析化学	酒類生産学	農業経営情報論	地域人口学	食肉加工学	博物館経営論	
		生物統計学	生物統計学	食品保蔵学	醗酵微生物学	フードシステム論	地域調査法	食品管理化学	博物館資料論	
		食品遺伝子工学	食品保蔵学	食品遺伝子工学	醸造管理学	食農マーケティング論	地域保健学	醗酵微生物学	博物館資料保存論	
		ランドスケープデザイン学	植物保護学Ⅲ	食肉加工学	醸造学演習	地域産業複合体論	地域社会学	食品機能分析化学	博物館展示論	
		地域創成農学演習Ⅰ・Ⅱ（3年生ゼミ）								
2年	↑ 全学共通カリキュラム修得	野菜園芸学	生物化学	食品衛生学	微生物学	農業経営学	森林生態管理学	栄養化学	生涯学習概論	
		土壌肥料学	植物細胞生理学	水産食品学	食品加工化学	流通論	山・里・海の連携学	微生物学	博物館概論	
		植物育種学Ⅱ	植物保護学Ⅱ	水産物加工学	乳製品加工学	山・里・海の連携学	農業経営学	食品衛生学		
		植物育種学Ⅰ、植物保護学Ⅰ、農業経済学、栄養化学、生物学実験、化学実験、基礎演習Ⅲ・Ⅳ、フィールド実習Ⅲ・Ⅳ、インターンシップ							食品加工化学	
1年		栽培学Ⅰ・Ⅱ	栽培学Ⅰ・Ⅱ	生物の進化と多様性	生物の進化と多様性	食の安全学	食の安全学	化学		
		遺伝学	遺伝学	食の安全学	食の安全学	栽培学Ⅰ・Ⅱ	栽培学Ⅰ・Ⅱ	生物学		
		地域創成農学概論、南あわじ農業学、フィールド実習Ⅰ・Ⅱ、基礎演習Ⅰ・Ⅱ							遺伝学	
							食の安全学			