

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	言語教育科目 レベルアップ英語Ⅱ レベルアップ英語Ⅰ	基礎教養科目 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	基礎教養科目 自然科学	キャリアデザインⅠ	

2025年度 農学部海洋水産生物学科 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				学芸員	食品衛生管理者 食品衛生監視員
人材育成		水産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	教養科目	水産増殖	環境保全	地域振興	食品ビジネス		
4年		課題研究				博物館実習	
		海洋水産生物学演習Ⅲ・Ⅳ（4年生ゼミ）				博物館情報・メディア論	
3年	キャリア教育科目					博物館教育論	
		味と食感の科学	食品管理化学	地域社会学	味と食感の科学	博物館経営論	味と食感の科学
		フィッシングサイエンスⅠ・Ⅱ	農業開発社会学	農業・食品業の地域 ブランド戦略	食肉加工学	博物館資料論	食肉加工学
		水産増養殖Ⅱ・Ⅲ	山・里・海の連携学	山・里・海の連携学	醗酵微生物学	博物館資料保存論	醗酵微生物学
				フィッシングサイエンスⅠ・Ⅱ	食品管理化学	博物館展示論	食品管理化学
					食品機能分析化学		食品機能分析化学
2年	全学共通カリキュラム修得	海洋水産生物学演習Ⅰ・Ⅱ（3年生ゼミ）、水産食品学実習					
		生物統計学	生物統計学	生涯学習概論	水産物加工学	生涯学習概論	水産物加工学
		水産増養殖Ⅰ	水圏の環境と保全	博物館概論	栄養化学		栄養化学
		生物の進化と多様性	生物の進化と多様性	アクアリウムサイエンスⅠ・Ⅱ	食品化学		食品化学
				海川の生物とレジャー	微生物学		微生物学
					乳製品加工学		乳製品加工学
1年					食品衛生学	食品衛生学	
					食品加工化学	食品加工化学	
		水生生物学Ⅰ～Ⅲ、生物学実験、基礎演習Ⅲ・Ⅳ、水圏フィールド実習、水産食品学					
		海洋水産生物ビジネスの経済と流通、植物生理学、遺伝学、食の安全学					化学
		海洋水産生物学概論、基礎演習Ⅰ・Ⅱ、海洋水産生物ビジネスの技術と倫理、水圏生物学実習					生物学
							植物生理学
						遺伝学	
						食の安全学	