

▶ 先端食農学科・4年間の学修の流れと主な開講科目

※科目名称や開講するセメスターは、変更されることがあります。

1年次 生物と化学の基礎を身に付ける

2年次 食料生産と食品科学の基礎を固める

3年次 専門領域に所属し、実習・演習に取り組む

4年次 専門領域を追究する

セメスター	1	2	3	4	5	6	7	8	
講義科目	<ul style="list-style-type: none"> ●生物学 ●化学 ●有機化学 A ●分析化学 ●先端食農セミナー 		<ul style="list-style-type: none"> ●生物化学 A・B ●微生物学 ●有機化学 B ●食品機能化学 	<ul style="list-style-type: none"> ●水産学 ●食品製造科学 ●生物統計学 		<p>3年次より深く学ぶ専門領域に所属します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生学 ●応用栄養学 ●畜産物利用学 ●植物生理学 ●生物化学 C ●栄養生理化学 			<ul style="list-style-type: none"> ●先端食農演習 A ●先端食農演習 B
実験実習科目	<ul style="list-style-type: none"> ●基礎生物学実験 ●基礎化学実験 ●フィールド総合実習 A 		<ul style="list-style-type: none"> ●先端食農実習 ●食品加工実習 ●先端食農実験 ●フィールド総合実習 B 		<ul style="list-style-type: none"> ●専門領域研究 A ●専門領域研究 B ●フィールド総合実習 C 			<ul style="list-style-type: none"> ●卒業研究 A ●卒業研究 B ●卒業研究論文 	
実験実習の項目例	<ul style="list-style-type: none"> ●陽イオン定性 ●中和滴定 ●比色分析・旋光度 ●アセトアニリド合成 ●トマトの栽培管理 ●茶摘み ●顕微鏡観察・染色法 ●魚の解剖 		<ul style="list-style-type: none"> ●植物学実験 ●微生物学実験 ●食品科学実験 ●遺伝子工学実験 ●LEDを用いた植物栽培 ●オリジナルアイスクリームの製造 ●缶詰やレトルト食品の製造 ●植物工場でのレタス栽培 ●食品添加物の調査・分析 		<ul style="list-style-type: none"> ●野菜の栽培と成分分析 ●水性生物の遺伝子解析 ●食品中の微生物の分析 ●野菜の抗酸化力の測定 ●発酵食品の製造 ●肉製品の製造 ●北海道や鹿児島等の学外校地での実習 ●農産物の加工と保蔵 			<ul style="list-style-type: none"> ●LED植物工場システムに関する研究 ●水産物の陸上養殖に関する研究 ●キノコの栽培法に関する研究 ●食品の機能性成分に関する研究 ●発酵・醸造に関する研究 ●スポーツ栄養に関する研究 ●微生物検出法に関する研究 ●熱帯果樹の栽培と加工に関する研究 	