2026年度 入学生用　農学部 先端食農学科　カリキュラム・ツリー

：必修科目　：必修選択科目　：選択科目

学修目標

応用力
「食」や「農」について
基本から応用を学ぶ

基礎力
「食」や「農」について
生物や化学分野の基本から学ぶ

実践力
実験・実習で学ぶ

数理能力
数の扱いを学ぶ

英語力・汎用力
語学や基礎的な素養を学ぶ

1 年 次

第 1 セメスター

- 化学入門
- 生物学入門
- 基礎化学実験
- フィールド総合実習A
- 先端食農セミナー
- 統計学入門
- ELF 科目 100～400 番台
  ※ELF Communication for Teachers を除く 4 科目 8 単位
- 一年次セミナー101
- 健康教育
- 音楽Ⅰ

第 2 セメスター

- 化学
- 生物学
- 有機化学A
- 環境教育
- 基礎生物学実験
- 分析化学
- 一年次セミナー102
- 玉川の教育
- 音楽Ⅱ
- 心理学

2 年 次

第 3 セメスター

- 食品製造科学
- 水産学
- 生物化学A
- 有機化学B
- 園芸学
- 微生物学
- 先端食農実習
- コミュニケーション論

第 4 セメスター

- 食品機能化学
- 養殖学
- 生物化学B
- 植物栄養学
- 農薬化学
- 植物生理学
- 先端食農実験
- 生物統計学

3 年 次

第 5 セメスター

- 食品衛生学
- 生物化学C
- 栄養生理化学
- 専門領域研究A
- 食品加工実習
- フィールド総合実習B

第 6 セメスター

- 公衆衛生学
- 畜産物利用学
- 応用栄養学
- 専門領域研究B
- フィールド総合実習C

4 年 次

第 7 セメスター

- 卒業研究A
- 先端食農演習A

第 8 セメスター

- 卒業研究B
- 卒業研究論文
- 先端食農演習B

US科目および他学部・他学科科目

ディプロマポリシー（DP）

【DP 1】
世界の食料生産や食料需給、食品加工や食品製造にかかわる状況を理解し、それらに関わる専門的な知識と実践的な能力を修得することにより、社会で必要とされる食料生産や食品加工の現場で貢献できる。

【DP 2】
自然科学、特に化学と生物学を習熟した上で、食料生産や食品加工について修得した知識と実践的な能力を食料の生産、加工現場に適用して生かすことにより、安全で効率的な食料供給に貢献できる。

【DP 3】
実習と講義を並行しながら理論とスキルを修得することができる。

【DP 4】
情報を収集し、分析することで、自ら解決法を考え提示することができる。