

食料産業学研究科 食料産業学専攻 修士課程

科目区分		授業科目の名称	配当 年次	単位数			授業形態		
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・ 実習
共通科目		食料産業学特論	1 前	2			○		
		食料産業学演習	1 後	2				○	
	小計（2 科目）		—	4	0	0	—		
専門科目	アグリ領域	環境微生物学特論	1 前		2		○		
		スマート園芸学特論	1 前		2		○		
		環境保全型土壤管理学特論	1 後		2		○		
		総合的農地生物管理学特論	1 後		2		○		
		作物栽培学特論	1 後		2		○		
		農業生物学特論	1 後		2		○		
		小計（6 科目）		—	0	12	0	—	
	フード領域	食品化学特論	1 前		2		○		
		食品プロセス学特論	1 前		2		○		
		食品微生物学特論	1 前		2		○		
		食品機能学特論	1 後		2		○		
		食品安全環境学特論	1 後		2		○		
		発酵醸造学特論	1 後		2		○		
		小計（6 科目）		—	0	12	0	—	
	ビジネス領域	食料産業ビジネス特論Ⅰ	1 前		2		○		
		食料産業ビジネス特論Ⅱ	1 後		2		○		
		地域イノベーション特論Ⅰ	1 前		2		○		
		地域イノベーション特論Ⅱ	1 後		2		○		
		小計（4 科目）		—	0	8	0	—	
	特別演習・特別研究科目	食料産業学特別演習Ⅰ	1 前	2				○	
食料産業学特別演習Ⅱ		1 後	2				○		
食料産業学特別演習Ⅲ		2 前	2				○		
食料産業学特別演習Ⅳ		2 後	2				○		
食料産業学特別研究		2 通	8				○		
小計（5 科目）		—	16	0	0	—			
合計（23 科目）			—	20	32	0	—		
修了要件		「共通科目」必修科目 4 単位及び「特別演習・特別研究科目」必修科目 16 単位を修得し、且つ「専門科目」より 10 単位以上を修得の上、合計 30 単位以上を修得し、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査及び試験に合格すること。							