

食料

食料農学科

Department of Food and Agricultural Sciences | 定員50名

人類の生存基盤である食料の生産と食品に関する教育・研究によって健康で持続的な食料・食品の生産供給を担う人材を養成します。



農学コース

定員30名

教育の特色

持続的な食料生産のため農業および食品産業の問題解決に貢献できる人材の育成を目的に、農作物の栽培技術の高度化とその生産基盤となる土壌の保全、植物の生産性・機能性の向上、品種開発、植物ウイルスを利用した先端技術の開発、食料安全保障を支える政策・戦略などに関わる教育を行う。

取得可能な資格等

- 高等学校教諭一種免許状(理科、農業)
- 普及指導員(受験資格) ○環境衛生監視員(任用資格)

求める人材像

- 農学および農学を取り巻く学問体系を学ぶに相応しい基礎学力を有する人
- 農作物や農業生物を有益な資源として生かすための技術を学ぶに相応しい基礎学力を有する人
- 持続的な食料の安定生産・供給を実現するための戦略・論理・技術を学ぶ意欲のある人
- グローバルな視点から、農業および食品産業の抱える諸問題の解決に積極的に取り組む意欲のある人

食品健康科学コース

定員20名

教育の特色

国内外の食品産業の発展や超高齢社会において食を通じた人の健康に寄与できる科学的な知識と広い視野を備えた人材の育成を目的に、食材や食品、その成分の物理的・化学的特性、高度な食品加工に関する知識や技術、食品、栄養および天然資源の健康機能性などに関する教育を行う。

取得可能な資格等

- 高等学校教諭一種免許状(理科、農業)
- 食品衛生管理者(任用資格) ○食品衛生監視員(任用資格)
- 環境衛生監視員(任用資格)

求める人材像

- 食品素材の特性の解明と応用を学ぶに相応しい基礎学力を有する人
- 食品・栄養成分の体内での動きの解明とその健康への関わりを学ぶに相応しい基礎学力を有する人
- 健康と食品機能について専門的知識を修得する意欲のある人
- 食品・栄養成分、天然資源の化学的特性と生体利用の解明について専門的知識を修得する意欲のある人
- 食や健康に関する課題に対応した高度な食品加工に関する知識と技術を修得する意欲のある人

キーワード

農園芸作物
の生産技術

食品の加工技術
と栄養/機能

主たる教育分野

農学コース

作物学、園芸学、植物育種学、植物病理学、
土壌学、植物栄養生理学、農業経済学 etc.

食品健康科学コース

食品化学、栄養化学、食品工学、食品機能学、食品生化学、
天然物化学、食品微生物学 etc.

卒業後の主な進路

種苗・肥料・農業・食品・医薬品関連企業、農業・食品関連団体、公務員(農学・化学職)、大学院進学