

基本計画書

基本計画										
事項		記入欄							備考	
計画の区分		学部・学科の設置								
フリガナ 設置者		がっこうがくせい　みけいこうじょうがくせい 学校法人　南九州学園								
フリガナ 大学の名称		みけいこうじょうがくせいだいがく 南九州大学								
大学本部の位置		宮崎県宮崎市霧島5丁目1番地2								
大学の目的		教育基本法および学校教育法の基に、本学の建学の精神にのっとり、良識ある社会人としての教養と基礎学力の養成に努めるとともに、それぞれの専門学術についての理論及びその応用を教授研究し、国際的視野を広め、豊かな個性を持つ社会の有為な形成者として必要な資質を養成することを目的とする。								
新設学部等の目的		環境園芸学部地域創成学科では、少子高齢化が深刻化する地方において循環型社会の実現は重要であることから、その実現に向けた地域が抱える課題解決に関わる人材として、食と農に関する地域資源の特性を理解して、持続可能で豊かな地域社会づくりに貢献し、「地域」の未来を支える食農産業を創成できる専門職業人を養成する。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位	学位の分野	開設時期及び開設年次	所在地	
	環境園芸学部 Faculty of Environmental Horticulture	年	人	年次人	人	学士（農学） (Bachelor of Agriculture)	農学関係	年 月 第 年次 令和9年4月 第1年次	宮崎県宮崎市霧島5丁目1番地2	
	地域創成学科 Department of Regional Creation	4	60	-	240					
	計		60	-	240					
同一設置者内における変更状況 （定員の移行、名称の変更等）		健康栄養学部 食品開発科学科〔廃止〕（△40） ※令和9年4月学生募集停止 環境園芸学部 環境園芸学科〔定員減〕（△20）（令和9年4月）								
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数					卒業要件単位数			
	地域創成学科	講義	演習	実験・実習	計	124 単位				
		92 科目	24 科目	19 科目	135 科目					
学部等の名称		基幹教員					助手	基幹教員以外の教員 （助手を除く）		
		教授	准教授	講師	助教	計				
新設分	環境園芸学部地域創成学科	人	人	人	人	人	人	人		
		6 (6)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	9 (9)	1 (1)	62 (22)		
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	6 (6)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	9 (9)				
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	小計（a～b）	6 (6)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	9 (9)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	計（a～d）	6 (6)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	9 (9)				
計	6 (6)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	9 (9)	1 (1)	- (-)			

既 設 分	環境園芸学部環境園芸学科		9 (12)	4 (3)	3 (3)	0 (0)	16 (18)	0 (0)	80 (80)	大学設置基準別表第一に定める基幹教員数の四分の三の数 7人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	9 (12)	4 (3)	3 (2)	0 (0)	16 (18)				
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	小計（a～b）	9 (12)	4 (3)	3 (2)	0 (0)	16 (18)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	計（a～d）	9 (12)	4 (3)	3 (3)	0 (0)	16 (18)				
	人間発達学部子ども教育学科		7 (6)	7 (8)	2 (2)	0 (0)	16 (16)	0 (0)	52 (52)	大学設置基準別表第一に定める基幹教員数の四分の三の数 8人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	7 (6)	7 (8)	2 (2)	0 (0)	16 (16)				
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	小計（a～b）	7 (6)	7 (8)	2 (2)	0 (0)	16 (16)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	計（a～d）	7 (6)	7 (8)	2 (2)	0 (0)	16 (16)				
	健康栄養学部管理栄養学科		5 (5)	5 (5)	4 (4)	0 (0)	14 (14)	5 (5)	53 (53)	大学設置基準別表第一に定める基幹教員数の四分の三の数 8人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	5 (5)	5 (5)	4 (4)	0 (0)	14 (14)				
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	小計（a～b）	5 (5)	5 (5)	4 (4)	0 (0)	14 (14)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	計（a～d）	5 (5)	5 (5)	4 (4)	0 (0)	14 (14)				
	計	21 (23)	16 (17)	9 (8)	0 (0)	46 (48)	5 (5)	— (—)		
合 計		27 (29)	18 (18)	10 (10)	0 (0)	55 (57)	6 (6)	— (—)		
職 種		専 属			その他		計			
事務職員		36 (36)			0 (0)		36 (36)			
技術職員		4 (4)			0 (0)		4 (4)			
図書館職員		2 (2)			4 (4)		6 (6)			
その他の職員		0 (0)			0 (0)		0 (0)			
指導補助者		0 (0)			0 (0)		0 (0)			
計		42 (42)			4 (4)		46 (46)			

校 地 等	区 分		専 用		共 用		共用する他の 学校等の専用		計		大学全体 （借用面積 75253㎡ 借用期間 R10.3.31） 都城市と20年間の 無償貸借契約			
	校舎敷地		97,360 ㎡		0 ㎡		0 ㎡		97,360 ㎡					
	その他		16,317 ㎡		0 ㎡		0 ㎡		16,317 ㎡					
	合計		113,677 ㎡		0 ㎡		0 ㎡		113,677 ㎡					
校 舎			専 用		共 用		共用する他の 学校等の専用		計					
			31,577 ㎡ （ 31,577 ㎡ ）		0 ㎡ （ 0 ㎡ ）		0 ㎡ （ 0 ㎡ ）		31,577 ㎡ （ 31,577 ㎡ ）					
教室・教員研究室			教室		132 室		教員研究室		19 室		大学全体			
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊		電子図書 〔うち外国書〕		学術雑誌 〔うち外国書〕 種		電子ジャーナル 〔うち外国書〕		機械・器具 点	標本 点	図書、学術雑誌につ いては、学科単位で は特定不能なため、 宮崎キャンパスの数 電子ジャーナルにつ いては、学部・学科 単位での 特定不能な ため、大学全体の数		
		環境園芸学部 地域創成学科		32,693 [2,224] (31,543 [2,204])		330 [0] (293 [0])		40 [10] (34 [9])		10,580 [10,579] (10,580 [10,579])			1,302 (1,230)	0 (0)
		計		32,693 [2,224] (31,543 [2,204])		330 [0] (293 [0])		40 [10] (34 [9])		10,580 [10,579] (10,580 [10,579])			1,302 (1,230)	0 (0)
スポーツ施設等			スポーツ施設			講堂			厚生補導施設					
			2,926 ㎡			0 ㎡			7,345 ㎡					
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	経費 の見 積り	区 分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次					
		教員1人当り研究費等		154 千円	154 千円	154 千円	154 千円	― 千円	― 千円					
		共同研究費等		3,559 千円	3,559 千円	3,559 千円	3,559 千円	― 千円	― 千円					
		図書購入費	600 千円	400 千円	400 千円	400 千円	400 千円	― 千円	― 千円					
	設備購入費	50,000 千円	2,550 千円	2,550 千円	2,550 千円	2,550 千円	― 千円	― 千円						
	学生1人当り 納付金			第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次					
				1,440 千円	1,240 千円	1,240 千円	1,240 千円	― 千円	― 千円					
学生納付金以外の維持方法の概要			私立大学等経常費補助金、資産運用収入、雑収入 等											
既 設 大 学 等 の 状 況	大学等の名称		南九州大学										令和9年度より学生募 集停止 令和6年度入学定員減 （△20人） 令和8年度より学生 募集停止	
	学部等の名称		修業 年限	入学 定員	編入学 定 員	収容 定員	学位又 は称号	収容定員 充足率	開設 年度	所 在 地				
	健康栄養学部		年	人	年次 人	人		0.73						
	管理栄養学科		4	60	－	240	学士（栄養）	0.73	平成15年	宮崎県宮崎市霧島5丁目 1番地2				
	食品開発科学科		4	40	－	160	学士（食品学）	0.73	平成15年					
	環境園芸学部							0.69						
	環境園芸学科		4	110	－	460	学士（農学）	0.69	平成21年	宮崎県都城市立野町 3764番地1				
	人間発達学部							0.69						
	子ども教育学科		4	80	－	320	学士（教育）	0.69	平成22年	宮崎県都城市立野町 3764番地1				
	園芸学・食品科学研究科													
園芸学専攻 （修士課程）		2	4	－	8	修士（農学）	0.75	平成11年	宮崎県都城市立野町 3764番地1					
食品科学専攻 （修士課程）		2	2	－	4	修士（農学）	1.00	平成11年	宮崎県宮崎市霧島5丁目 1番地2					
大学等の名称		南九州大学短期大学部												
学部等の名称		修業 年限	入学 定員	編入学 定 員	収容 定員	学位又 は称号	収容定員 充足率	開設 年度	所 在 地					
国際教養学科		2	－	－	－	短期大学士（国際教養）	－	平成15年	宮崎県宮崎市霧島5丁目 1番地2		令和8年度より学生 募集停止			
附属施設の概要			名 称：南九州大学環境園芸学部附属フィールド教育センター 目 的：学位分野の教育・研究 所 在 地：宮崎県都城市立野町3764番地1 設置年月：平成20年9月 規 模：土地27,880㎡、建物5,278㎡											

教育課程等の概要																		
(環境園芸学部地域創成学科)																		
科目 区分		授業科目の名称	配当年次	主要 授業 科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					備考		
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		基幹 (助手を除く) 教員以外の教員	
教養 教育 科目	基礎 教育	フレッシュセミナー	1前	○	1			○			1					3	共同	
		アカデミックスキル	1前	○	1			○			1							
		コンピュータ基礎A	1前				2		○							1		
		コンピュータ基礎B	1前				2		○							1		
		文章表現の基礎	1後				2		○							1		
		キャリアマネジメント	2前				2		○							1		
		生物学の基礎	1前				2		○							1		
		生物の世界	1後				2		○							1		
		物理学の基礎	1前				2		○							1		
		物理の世界	1後				2		○							1		
		地学の基礎	1前				2		○							1		
		地学の世界	1後				2		○							1		
		化学の基礎	1前				2		○							1		
		化学の世界	1後				2		○							1		
		エコロジー入門	1後				2		○							1		
		生活の中の数学	2前				2		○							1		
		日本国憲法	1後				2		○							1		
		歴史と社会	1前				2		○							1		
		多文化共生論	1後				2		○							1		
		現代人のこころ	2前				2		○							1		
		哲学	1後				2		○							1		
		社会と経済	1後				2		○							1		
		時事問題研究	2後				2		○							1		
		美術史	2前				2		○							1		
		英語Ⅰ	1前				2		○							1		
		英語Ⅱ	1後				2		○							1		
		英語コミュニケーション	2前				2			○						1		
		韓国語	2前				2		○							1		
		フランス語	2後				2		○							1		
		データサイエンス入門	1前	○		2			○			1						
		データサイエンス応用	2前				2			○						1		
		プログラミング基礎演習	2後				2			○						1		
		統計学の基礎	1後				2			○						1		
		スポーツプログラムⅠ	1前				1				○					1		
		スポーツプログラムⅡ	1後				1				○					1		
		保健講義	2前					2		○						1		
		食・緑・人A	1前	○		2				○		1				8	オムニバス・共同（一部）・メディア オムニバス・共同（一部）・メディア オムニバス・共同（一部）・メディア	
		食・緑・人B	1後	○			2			○			1			8		
		食・緑・人C	1後	○			2			○		1	2			8		
小計（ 39科目）		—	—	—	14	60	0	—			3	1	0	0	0	45	—	
教養 教育 科目	地域 共生 ・ グ ロ ー バ ル	地域キャリアデザインⅠ（キャリア）	1前			2			○							1	連携開設科目・メディア	
		地域キャリアデザインⅡ	3前				2			○						1	連携開設科目	
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅰ（提案型）	2・3・4前				2				○					1	連携開設科目	
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅰ（実践型）	2・3・4前				2					○				1	連携開設科目・メディア	
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅱ（共創型）	3・4後				2				○					1	連携開設科目	
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅱ（起業型）	3・4後				2				○					1	連携開設科目	
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅱ（事業変革型）	3・4後				2				○					1	連携開設科目	
		地域貢献プロジェクトA	2・3・4前				2					○	1			0		
		地域貢献プロジェクトB	2・3・4後				2					○	1			0		
		インターンシップ	2・3・4通				2					○	1			0		
		ボランティア実践	2・3・4通				2					○	1			0		
小計（ 11科目）		—	—	—	2	20	0	—			3	0	0	0	0	4	—	

科目 区分	授業科目の名称	配当年次	主要 授業 科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置						備考
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	基幹 教員 以外 の 教員 (助手を除く)	
専門教育科目	学部 共通 科目	環境科学	1前		2		○								1	
		農学概論	1後		2		○								1	
		環境保全型農業論	3前		2		○								1	
		園芸療法論	3後		2		○								1	
		技術者倫理	3後	2			○			1						
		小計（ 5科目）	—	—	2	8	0	—		1	0	0	0	0	4	—
	専門 基礎 科目	地域食農科学概論	1前	○	2		○				1					
		農業経済学概論	1前		2		○								1	
		商品開発論	1前		2		○				1					
		食農文化論	1前		2		○			1						
		食品学	1後	○	2		○			1						
		微生物学	1後		2		○			1						
		生理学	1後		2		○				1					
		生物化学	1後		2		○			1						
		有機化学総論	1後		2		○				1					
		食品分析学	1後		2		○				1					
		小計（ 10科目）	—	—	10	10	0	—		3	2	0	0	0	1	—
	専門 応用 科目	農産物調理学	2前		2		○								1	
		日本酒・焼酎学（発酵醸造学）	3前		2		○				1					
		食農起業論	2前		2		○			1						
		食品衛生学	2前	○	2		○								1	
		食品の官能評価・鑑別論	2前		2		○				1					
		地域連携論	2前		2		○				1					
		地域活性化論	2後	○	2		○			1						
		食農マーケティング論	2前	○	2		○			1						
		フィールドワーク論	2前		2		○			1						
		消費者心理学	2後		2		○			1						
		農業観光論	2後		2		○			1						
		食品製造学	2後		2		○			1						
		食農メディア論	2後		2		○			1						
		農業簿記・会計学	2後		2		○								1	
		消費者行動分析	2後		2		○					1				
		食農社会学	2後		2		○					1				
		食の地域防災文化論	2前		2		○			1						
		食品機能学	3前	○	2		○			1						
		健康食品論	3前		2		○			1						
		栄養学	3前		2		○			1						
		農産物利用学	3前	○	2		○			1						
		食品衛生法及び関係法令	3前		2		○			1						
		食品製造マネジメント論	3前		2		○								1	
		畜産・水産物利用学	3後		2		○					1				
		食品品質マネジメント論	3後		2		○			1						
		食品保蔵学	3後	○	2		○			1						
		食物アレルギー論	3後		2		○				1					
		フードビジネス論	4前		2		○			1						
		公衆衛生学概論	4前		2		○			1						
		小計（ 29科目）	—	—	0	58	0	—		6	2	1	0	0	4	—
専門教育科目	実験・演習系科目	食品基礎実験	1前		2				○		1					
		食品微生物学実験	1後		2				○	1						
		食品学実験	2前		2				○		1					
		農産物調理学実習	2後		2				○						1	
		食品衛生学実験	3後		2				○	1						
		インターンシップⅠ（企業探究）	1前	○	2				○	1						
		インターンシップⅡ（インターンシップ）	2前		2				○	1						
		食の地域防災文化論実習Ⅰ（地域連携）	2前		2				○	1						
		食の地域防災文化論実習Ⅱ（防災マネジメント）	2後		2				○	1						
		食品企業実習（食品企業見学）	2後		2				○	1						
		ファームステイ実習	1後		2				○		1					
		小計（ 11科目）	—	—	6	16	0	—		3	2	1	0	0	1	—

科目 区分			授業科目の名称	配当年次	主要 授業 科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置						備考	
						必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	基幹教員以外を除く教員		
演習科目		地域食農演習Ⅰ（計画）	2前			2				○					1				1
		地域食農演習Ⅱ（実践）	2後			2				○					1				
		地域食農演習Ⅲ（法務）	3前			2				○					1				
		地域食農演習Ⅳ（法人経営）	3後			2				○					1				
		食品開発演習Ⅰ（発酵醸造開発）	2後			2				○		1							
		HACCPシステム学	3前			2				○	2								
		食品開発演習Ⅱ（スイーツ開発）	3前			2				○	1								
		食品開発演習ⅢA（パッケージデザイン）	3前			2				○									
		食品開発演習ⅢB（新商品開発）	3後			2				○	1								
		専攻演習	4通	○		4				○	6	2	1						
		卒業論文	4通	○		6				○	6	2	1						
		小計（ 10科目）			—	—	0	28	0	—			6	2	1	0	0	1	
資格課程科目	教職課程	教育学概論	1後			2	○										1	分担	
		教職概論	1前			2	○										1		
		教育社会学	2前			2	○										1		
		教育心理学	2前			2	○										1		
		特別支援教育	2後			2	○										1		
		教育課程論	3前			2	○										1		
		総合的な学習の時間の指導法	2後			2	○										1		
		特別活動論	3前			2	○										1		
		教育とICT活用	3前			1	○										1		
		教育の方法と技術	3前			1	○										1		
		生徒指導・進路指導	2後			2	○										1		
		教育相談	3前			2	○										1		
		事前・事後指導	3・4通			1			○								1		
		高等学校教育実習	4通			2				○							1		
		教職実践演習	4後			2				○							2		
		中等教科教育法・農業	3通			4				○							1		
		職業指導	3前			2	○										1		
	小計（ 17科目）			—	—	0	0	33	—			0	0	0	0	0	10	—	
士品健 管康 理食		食品のための臨床検査学	3前			2	○									1			
		薬理学	3前			2	○									1			
		小計（ 2科目）	—	—	0	0	4	—			0	0	0	0	0	2	—		
合計（135科目）			—	—	34	200	37	—			6	2	1	0	0	62			
学位又は称号			学士（農学）			学位又は学科の分野			農学関係										
卒業・修了要件及び履修方法										授業期間等									
＜教養教育科目＞ 基礎教育科目及び地域共生・グローバル科目を併せて28単位以上（認定上限34単位）を修得すること ＜専門教育科目＞ 学部共通科目の必修科目2単位、選択科目から2単位以上、専門基礎科目の必修科目10単位、選択科目から8単位以上、専門応用科目の選択科目から38単位、実験・演習系科目の必修科目6単位、選択科目から24単位以上を修得し、計90単位以上修得すること。 なお、演習科目のうち専攻演習、卒業論文から4単位以上を選択必修とする。 合計124単位以上を修得すること。 （履修科目の登録の上限：年間49単位）										1学年の学期区分								2期	
										1学期の授業期間								15週	
										1時限の授業の標準時間								90分	

授業科目の概要

(環境園芸学部地域創成学科)

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養教育科目	基礎教育	フレッシュセミナー	○	知識基盤社会の進展に伴い、大学は地域や社会に貢献する人材育成の場として重要な役割を担っている。本科目は、新入生が大学の社会的意義や使命を理解し、大学での過ごし方、その後の社会との関わり方を考える機会を提供し、今後の学修やキャリア形成に主体的に取り組む姿勢を養うことを目的とする。授業では南九州大学の歴史や建学の精神、教育目的、3つのポリシーについて理解し、各学科の教育・研究内容を知る。さらに、充実した学修生活を送るために必要な基礎知識やメンタルヘルスや多様性、情報リテラシーの基礎知識を学び、大学生活や将来の職業生活への展望を広げる。	共同
		アカデミックスキル	○	現代社会では、情報の氾濫とともに、主体的に学び、情報を正確に理解・活用し、他者と協働する力が求められる。本科目は、大学での学びの基盤となるスキルを身につけることで、学生が社会の変化に対応し、生涯にわたって学び続ける力を養うことを目的とする。大学での主体的学習に必要な基礎スキル（聞き取る、調べる、読解する、書く、発表する、議論する等）を総合的に習得する。さらに、データ活用やAI技術の研究動向についても題材として取り上げ、現代的な研究手法や情報リテラシーについて学ぶ。	
		コンピュータ基礎A		現代の情報社会において、ICTリテラシーは日常生活や学業、将来の職業に不可欠な基盤となっている。本科目は、コンピュータの構造や仕組み、Windows 11の基本操作、ファイル管理、インターネットの利用方法、情報検索、電子メールの使い方など、実生活や学業、将来の仕事に直結する内容を実際にパソコンを操作しながら学習をする。さらに、セキュリティや個人情報保護、著作権などの情報モラルについても学び、ICTを安全かつ効果的に活用する力を身につける。	
		コンピュータ基礎B		現代の情報社会において、ICTを活用した情報処理能力や実践的なスキルが、あらゆる分野で求められている。本科目は、基本操作の習得を土台に、Microsoft Word・Excel・PowerPointを活用した文書作成、データ分析、プレゼン資料作成などの実務スキルを体系的に学ぶことを目的とし、各種アプリケーションの操作演習や課題制作を通して、ICTの活用力を段階的に高めていく。また、情報の視覚化やAI・IoTといった新しい技術の基礎理解も含め、情報社会で即戦力となる実践的なスキルと基礎知識を総合的に修得する。	
		文章表現の基礎		現代社会では、論理的かつ的確な日本語表現力が、学業や職業を問わず幅広い場面で求められている。本科目は、大学生および社会人に必要な日本語表現技術を習得し、社会人基礎力（前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力）の育成も重視し、主体性や協働性、深く考える力を養うことを目的とする。授業では演習形式を中心に、素材の比較・検討や文章作成、発表、グループワークなどを行い、論理的な文章表現の技法、意見や考えのまとめ方、プレゼンテーション力を身につける。	
		キャリアマネジメント		急速に変化する現代社会では、自らのキャリアを主体的に設計し、価値を創造できる人材が強く求められている。本科目は、自分自身のビジョンを明確にし、目標に向かって進むために必要なマネジメントスキル（思考方法、方法論、管理論）を体系的に身につけ、将来の進路選択や職業生活において自立的に行動できる基盤を築くことを目的とする。授業では、マネジメントスキルの理論や実践例紹介や社会経験豊富なゲストスピーカーによる講演を実施し、現場の視点からキャリア形成や価値創造について理解を深める。多様な職業や分野で求められる「自ら考え、行動し、新しい価値を生み出す力」を養い、社会で活躍できる人材となるための基礎知識を学ぶ。	
		生物学の基礎		生命科学の進展により、現代社会では生物学的知識が医療や環境、産業など多様な分野で活用されている。本科目は、科学的リテラシーの向上とともに、持続可能な社会の構築に貢献できる人材を育成するために、最新の科学の知識や技術を理解するのに必要な基礎を幅広く身につけることを目的とする。生物の多様性、共通性、生命現象の基本原理などを体系的に学ぶことで、生物学の基礎的素養を身につけ、今後の専門的学修や社会での応用力を養う。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養教育科目	基礎教育	生物の世界		現代社会において、生命科学の知識は医療や環境、産業など幅広い分野で必要とされており、生物学的素養を身につけることは持続可能な社会の実現に貢献するために意義がある。本科目では生物学の意義や人類との関わりについて理解を深めるために、生物学的基礎を幅広く身に付けることを目的とする。講義形式を中心に、生物界に存在する多種・多様な生き物(生物の多様性)とすべての生物に共通する性質(共通性)を主な題材とし、生命現象の基本原理や特に人類との関わりについて体系的に学ぶ。	
		物理学の基礎		自然現象の理解や科学技術の発展には、物理学の基礎的な知識が不可欠である。本科目は、基礎的な物理法則の知識を身につけ、物理学の視点や、科学的な思考力を育み、幅広い分野で応用できる知識を獲得することを目的とする。身近にある様々な現象の中で、主に力と運動、熱、振動・波動に関わるテーマを中心に取り上げ、その背後にある仕組みを体系的に学び、物理学の基礎的素養を身につけ、科学的なものの見方や考え方を養う。	
		物理の世界		基礎的な自然現象と物理法則への理解は、幅広い分野で活用される重要な素養である。本科目は基礎的な自然現象とそれに関連する物理法則の知識を学び、日常生活や専門分野の学究の中で生かせるようになることを目的とする。身近にある様々な現象の中で、まず、静電気と磁気、電気回路、モーター、発電、通信、光などの電磁気現象を取り上げる。続いて、原子、電子、原子核と放射能、核分裂、原子力、宇宙など微視的世界の現象についても学び、それぞれの現象の背後にある仕組みを体系的に学ぶ。物理学の基礎的素養を身につけるとともに、科学的なものの見方や考え方を学ぶ。	
		地学の基礎		地球環境の変化や自然災害への対応が求められる現代社会において、地学の知識は私たちの生活や安全を支える重要な役割を果たしている。本科目では地質、天文、気象、海洋、環境など広い範囲の「地球科学」を学ぶ。特に世界有数の火山と地震の活動発生地域である「変動帯＝造山帯」に生きる日本人にとって不可欠な地学的知識を修得する。現代の日本人の教養としての「地学」を学び、自然現象や地球環境の成り立ちを科学的に理解する力を身につける。	
		地学の世界		恐竜をはじめとした古生物や、惑星や彗星などの宇宙にまつわる情報、毎日の天気予報や台風などの気象災害など、地球科学に関連するトピックは、人々の興味をひくコンテンツである。本科目の目的は現代の日本人に求められる教養としての「地学」を理解し、地球や宇宙、気象などに関する知識を深めることである。授業では、前期開講の「地学の基礎」で理解したポイントを再確認しながら、より実践的で具体的な内容を学ぶ。実際のデータや事例を用いて、地学的な視点から現代社会の話題を科学的に考察する力を身につける。	
		化学の基礎		物質の構造や性質に関する科学的知識は、医療・環境・産業など幅広い分野で活用されている。本科目では高校の化学分野の学習内容を随時確認しつつ、物質の構造や性質に関する化学的な基礎知識を習得する。本科目では、テキストに沿って、「物質の成り立ち」、「物質の変化」および「物質の状態と性質」といった化学の基礎的概念を学び、さらにその応用として、食品生産や食品製造・機能と化学との関連性についても学修する。食品の機能や食品製造・開発について、化学的な知見をもって対応できる基礎的資質・能力を身につける。	
		化学の世界		私たちの身の回りにある現象や物質を幅広い視点で理解することは、生活の質向上や社会課題の解決に直結する重要な素養である。本科目では化学を通して原子や分子の世界を見つめ、現象や物質を幅広く見ていく視点を養うことを目的とする。原子・分子の基礎から、物質の三態である、気体、液体、および固体の性質、また、食品の三大栄養素、DNA、さらには環境問題なども取り上げ、幅広い題材を通じて、物質の理解をより深めることを目指す。	
		エコロジー入門		環境問題は私たちの日常生活、産業、経済、社会、国際関係、法制度・政策など、あらゆる側面に深く関連し合っており、単一の視点から理解するのではなく、多面的な理解が求められる。エコロジーの視点を持つことで、環境問題をより深く理解し、持続可能な社会の構築に貢献できる実践的な課題解決能力を高めることができる。本科目は、環境問題とその解決方法を主体的に考察できる力を育成することを目的とする。生態系を含む生態学の基礎知識を学びながら、環境問題を主体的に考察し、知識や経験を関連付けて思考する能力を育成する。	メディア

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養教育科目	基礎教育	生活の中の数学		数学は現代の科学技術の発達を根底で支えている理論であり、そのような認識を深めることは現代社会に生きるわれわれにとって重要なことである。とりわけ高度知識基盤社会といわれる今日ではそのことを避けては通れない。ここでは数学の文化史的な観点から、数学が人間の文明とともに生き、文化を培う上でどのような役割を果たしてきたのかについて言及し、学校教育で学んだ数学の知識を復習しながら、日常生活とのつながりの中で数学を捉え直し、生活に密着した学問としての数学を見ていく。	
		日本国憲法		日本国憲法は、国民の権利や自由、国家の統治のあり方を規定する基本法として、すべての市民が理解すべき重要な教養である。本科目では国の基本法である日本国憲法の基礎知識と基本的考え方の修得を目標とする。あわせて、日常生活や政治の中で、憲法が具体的にどのような解釈、適用されているのかを、判例の検討を通して具体的に理解する。日本国憲法の成立と基本原理や人権保障、統治機構について学び、判例を通じて法的思考力を実践的に養成します。	
		歴史と社会		現代に生きる我々の生活や社会の仕組みは、過去の人々の生活や社会の延長線上にあり、過去からの影響を強く受けている。それは、政治・外交・経済にとどまらず、我々の身近な生活にまで及び、地域性や生活習慣、方言にも影響している。 本科目では、歴史資料（史料）に基づく学問としての「歴史学」を学び、歴史的背景を理解することで現代社会をより深く捉えられるようになる。特に、宮崎県域を中心とする九州南部地域における古代から中世・近世を対象として解説し、歴史と現代とのつながりを学んでいく。	
		多文化共生論		グローバル化の進展とともに、現代社会では異なる文化背景を持つ人々が共生する社会の構築が求められており、それに伴う社会的・政治的な課題も増加している。本科目では多文化共生の概念、背景、直面する課題、そして解決策について学ぶ。歴史的事例や現代の具体的なケースを分析しながら、多文化共生の理論を理解し、実際の社会問題に即した考察する。これにより、多文化共生社会の実現に向けた知識と実践的な視点を総合的に養うことを目指す。	
		現代人のこころ		人間の心や行動の仕組みを科学的に理解することは、より良い人間関係や社会づくりに役立つ。本科目では心理学の魅力とその幅広い応用を深く掘り下げ、私たちが日常生活や社会における複雑な人間行動と心理のメカニズムを理解するための基礎を身につける。感情、認知、行動の心理学的理論をはじめ、人間関係の構築、ストレス管理、意思決定プロセスなど、現代社会における重要なテーマを取り上げ、授業を通じて、心理学がいかに私たち自身の内面だけでなく、人との関わり合いや社会全体に影響を与えるかを学ぶ。	
		哲学		哲学は「なぜ」を問い続ける営みを通じて、社会や文化、科学の発展に深く貢献してきた。哲学を学ぶことにより物事の本質を探究し、論理的思考や多角的な視点を養うことができる。本科目では「哲学」とは何かという問を出発点に、哲学発祥の地である古代ギリシャと周辺地域の古代文明との関わりや、哲学者たちの思想と時代背景について学ぶ。タレス・ピュタゴラス・デモクリトスなどの古代哲学者の中から一人選び、グループワークで資料研究を行い、パワーポイント作成を作成し、発表する。哲学の基礎的知識とともにプレゼンテーション力、協働的な研究姿勢も養う。	
		社会と経済		現代社会では、経済的な課題が複雑に絡み合い、その解決には多角的な視点が求められる。本科目は、現実の経済の理解や分析だけでなく、広く論理的でバランスの取れた考えと、問題に対する広い視野を養うための基礎を身につけることを目的とする。時事的な経済情報等も随時授業の中に取り入れつつ、現在の経済状況と先人が築いた経済理論の基礎を結びつけながら学修を進める。これにより、経済学の基礎知識をもとに現代社会が有する種々の課題を理解し、現実社会への応用力や課題解決力を身につける。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養教育科目	基礎教育	時事問題研究		ネットを含めメディアが伝えるニュースはたいてい「現象」であり、そのおおもとの「本質」は隠されていることが多い。新聞や雑誌の記事などを手掛かりにニュースの本質をとらえる訓練を行い、社会で生きるための問題意識並びにニュースを見る目、民主的な精神を培うことを目的とする。本科目では、いくつかの今日的なテーマを選び、新聞や雑誌の記事などから分かるニュースの本質を解説する。自分たちがどんな時代に生きているかを知り、これから実社会で生きるための問題意識並びにニュースを見る目、さらには民主的な精神を養成する。	
		美術史		美術の歴史を学ぶことは、現代社会における表現のルーツを知り、文化的教養を深める上で大きな社会的意義がある。この授業では、西洋美術史の通史を解説し、歴史の流れとそのエポックを紹介する。原始美術からエジプト、ギリシア・ローマ、キリスト教美術、ロマネスク、ルネサンス、バロック、ロココ、近代美術（新古典、ロマン主義、写実主義、印象派）、現代美術への流れを通史する。現代に生きる学生が歴史の流れを概観し、そこから学ぶ造形的な様々な要素を自己の表現に生かすことに繋げる。歴史的遺物を描き出し、その特徴の一端を感じていく。	
		英語Ⅰ		基礎的な英語力は学業や将来のキャリア形成に不可欠な素養である。本科目では英語によるコミュニケーション能力の指標としてTOEIC BridgeListening & Reading Test (TOEIC Bridgeテスト) を利用し、能力の向上を図る。50～55点を目標点とし、日常生活や学業で役立つリスニングとリーディングの力を養う。授業では、TOEIC Bridgeテストの形式に沿った問題演習や解説を行う。基礎的な英語力を段階的に高め、テストスコアの向上とともに実用的な英語運用力を身につける。	
		英語Ⅱ		グローバル化が進む社会において英語運用能力は国際社会で活躍できる人材に必要な能力である。本科目では、TOEICテストの初級・中級者向けであるTOEIC BridgeListening & Reading Test (TOEIC Bridgeテスト) を指標として利用し、55～60点を目標点に定める。基礎文法・語彙の確認、リスニングの実践トレーニング、出題傾向の把握などを行う。英語Ⅰからさらに高いレベルの英語運用能力の獲得を目指す。	
		英語コミュニケーション		幅広い状況で使える英語表現力は、異文化理解や国際的な交流に欠かせないスキルである。本科目では日常生活に関連するトピックを取り上げ、語彙力の拡充と柔軟な表現方法を学びながら、実践的なコミュニケーション能力を高めることを目的とする。演習形式を中心に、会話練習やロールプレイ、ディスカッションなどを行う。語彙や表現方法の習得に加え、発音やイントネーションの改善にも焦点を当て、実践的な英会話スキルの向上を目指す。	
		韓国語		国際化が進む現代では異文化理解と多言語コミュニケーション能力の重要性がますます高まっている。本科目は韓国語を初めて学ぶ学生を対象に、韓国語の文字であるハングルからスタートし、ハングルが読めて書けるようになることを目的とする。韓国語の発音や文字、あいさつなどの基本的な会話を学び、期末までに韓国語で自己紹介のスピーチができることを目指す。韓国語を学んでいく過程を通じ、言葉のみならず人々の生活や文化にも興味を持ち積極的にコミュニケーションを取ろうとする姿勢とスキルを身につける。	
		フランス語		多言語を学び異文化理解を深めることは、国際的な視野を広げる上で社会的意義があるといえる。本科目ではフランス語を初めて学ぶ学生を対象に、初歩的な語彙や語句、基本文法を習得して、日常的なやり取りや受け答え、自己紹介をするなど、個人的なトピックを表現できるようになる。また、日本語とフランス語の会話の作り方の違いを理解できるようになることを目指す。フランス語を学ぶことによって、海外への一層の興味を喚起し、将来の自己研鑽能力を高めることへつなげる。	
		データサイエンス入門	○	企業の競争力強化及び持続的成長を実現するためには、データとデジタル技術を活用したビジネスモデルの抜本的な変革（DX：デジタルトランスフォーメーション）をしていくことが重要である。本科目ではその第一歩としてデータサイエンスの基礎を習得し、データの収集、分析、視覚化、解釈の方法を理解することを目的とする。大学生が基本的に知っておかなければならないリテラシーレベルの内容（導入および心得）を中心に学び、研究や社会で数理・データサイエンス・AI がどのように活用されているかを理解する。	メディア

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養教育科目	基礎教育	データサイエンス応用		デジタル社会の進展に伴い、データを活用した問題解決力やAI技術の応用力は、産業界や研究現場でますます重要視されている。本科目ではデータエンジニアリングやデータサイエンス、AIに関する知識を発展させ、応用的なスキルを習得することを目的とする。特に、複雑なデータ処理、機械学習アルゴリズム、データ視覚化技術を活用して、現実的な問題を解決する力を養う。実践を重視し、データの収集から解析、そして結果の洞察までを包括的に学習する。これにより、データサイエンスの応用力を総合的に身につけ、実社会で活かせる実践力を養う。	
		プログラミング基礎演習		情報化社会の進展に伴い、プログラミング能力は幅広い分野で大変有用なスキルとなっている。本科目授業ではプログラミングの経験がない初学者を対象とし、Python言語を用いてプログラミングの基礎スキルを学ぶことを目的とする。授業は演習形式で行い、基本的な構文を学び、実際にコードを記述しながらプログラムの仕組みや動作を理解する。課題制作ではシンプルなプログラムの開発を行い、これにより、自ら考え、手を動かして学ぶ力を身につけ、問題解決能力と論理的思考を養う。	
		統計学の基礎		現代社会では、データに基づく意思決定や問題解決があらゆる分野で求められており、統計学の基礎知識は不可欠である。本科目は、統計学の基本的な考え方や手法の原理を理解し、実践的に活用できる力を養うことを目的とする。実際のデータを用いた分析方法、記述統計、推測統計の基礎、標本集団の特徴把握、統計的処理、分析結果の考察方法などを学ぶ。これにより、学生は統計学の基礎力、データを活用した科学的な判断力を身につける。	
		スポーツプログラムⅠ		スポーツは、健康の維持・増進や体力向上のみならず、社会性や協調性、コミュニケーション能力の育成など、多面的な価値を持つ現代社会において重要な役割を果たしている。本科目は、様々な種目のスポーツを通し、受講生一人ひとりの技術水準に合わせた役割の遂行により健康の維持、増進を図り、さらに、仲間やパートナーとの協力、コミュニケーション能力の向上を図ることを目的とする。授業では実技を中心に、多様なスポーツ種目を体験しながら、役割分担や協力、コミュニケーションを重視した活動を行う。	
		スポーツプログラムⅡ		スポーツは、健康の維持・増進や体力向上のみならず、社会性や協調性、コミュニケーション能力の育成、文化の醸成など多面的な価値を持つ現代社会において重要な役割を果たしている。本科目は、様々な種目のスポーツを通し、受講生一人ひとりの技術水準に合わせた役割の遂行、仲間やパートナーとの協力、コミュニケーション能力の向上を図ることを目的とする。授業では実技を中心に、多様なスポーツ種目を体験しながら、役割分担や協力、コミュニケーションを重視した活動を行う。さらに、スポーツの「する」だけでなく、「観る」「支える」といった多様な関わり方や、スポーツが社会や文化に果たす価値についても学びます。これにより、学生は主体的にスポーツに取り組む姿勢と、スポーツを通じた社会貢献の意識を身につける。	
		保健講義		健康の維持・増進は生涯にわたる生活の質向上や社会的活動の基盤となっており、主体的な健康管理能力の育成は極めて重要である。本科目では、健康とは何かを基礎から学び、食事・運動・睡眠などの生活習慣が健康を支えること、そして自分自身の生活管理によって健康は築かれるものであることを理解し、生涯にわたる健康づくりに必要な取り組みや、身体面・精神面の健康維持のための知識や考え方を身につけることを目的とする。自身の健康課題や生活習慣の管理、健康の身体的側面（解剖学）や精神的側面（キャリア）など、自ら考え、自分の健康を主体的に管理できる力を養うことを目指し、実生活に役立つ知識と実践的なアプローチを学ぶ。	

科目 区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養 教育 科目	基礎 教育	食・緑・人A	○	(概要) 持続可能な社会づくりの担い手を育むために、学部・学科の学問分野を超えた特定のテーマを横断的に学ぶことを目的とした科目。宮崎の歴史、文化および産業等を知り、居住する地域についての理解を深め、地域問題を理解する際の基礎となる知識を身につける。本学の教育研究の理念である「食・緑・人」の観点から、本学の所在地である宮崎県の現状や課題について学ぶ。 オムニバス方式／15回 (28新名一仁／4回) 宮崎県の歴史と風土（成り立ち、歴史、地勢的観点、県民性など）について講義する。 (42林欣也／2回) 宮崎県の観光の歴史や観光資源、「食・人・緑」と観光の関連性について講義する。 (37河野康男／1回) 宮崎県の教育的課題、取り組みについて講義する。 (16廣瀬大介／1回) 宮崎県の農業の現状とSDGsへの取り組みについて講義する。 (20竹之山慎一／1回) 宮崎県の畜産の現状とSDGsへの取り組みについて講義する。 (18日高英二／1回) 宮崎県の森林資源、林・林業・木材産業とSDGsの関係性について講義する。 (53田中貴絵／1回) 宮崎県の特産物と郷土料理、食文化について講義する。 (01紺谷靖英／2回) 宮崎県内の食品産業の現状や食品とSDGsとの関係を講義する。 第三次産業とは何かを解説し、宮崎県内の第三次産業の特徴について講義する。 (16廣瀬大介、01紺谷靖英、14早川純子、20竹之山慎一／2回)（共同） 宮崎県の課題、未来についてのグループワーク及びまとめ。	オムニバス・ 共同（一部） ・メディア

科目 区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養 教育 科目	基礎 教育		(概要) 持続可能な社会づくりの担い手を育むために、学部・学科の学問分野を超えた特定のテーマを横断的に学ぶことを目的とした科目。子どもの貧困は経済的側面だけでなく、その後の人生への影響が大きく、子育てや貧困の問題を社会全体で解決することが重要となる。本学の教育研究の理念である「食・人・緑」の食（栄養）と人（教育）の観点から、子どもたちの置かれている現状や、子どもの貧困の背景や直面する課題、貧困解決に向けた取り組みについて学ぶ。 オムニバス方式／15回 (12若宮邦彦／5回) 子どもの貧困の現状、子どもをとりまく社会環境、社会的養護を必要とする子どもたちの現状について講義する。 (39藤本朋美／1回) 「子どもの権利」とは何か、その課題について講義する。 (45西田雅美／1回) 家庭支援の対象や支援内容、支援を行うために必要な視点について講義する。 (36後藤吉道／1回) 教育格差を解消する取り組みや学校教育で配慮すべきことを講義する。 (51神垣彬子／1回) 教育現場における貧困に起因すると考えることができる教育相談の課題や介入、支援について講義する。 (40長友多恵子／1回) 貧困による食への影響と問題点と行政の取り組みについて講義する。 (53田中貴絵／2回) 教育現場での食育教育、地域や企業の支援活動（こども食堂やフードバンクなど）について講義する。 (51神垣彬子、53田中貴絵、07永田さやか 32菅野善明／3回）（共同） オリエンテーション 子どもの貧困の原因・課題及びその解消策についてグループワーク及びまとめ。	オムニバス・共同（一部）・メディア
			(概要) 持続可能な社会づくりの担い手を育むために、学部・学科の学問分野を超えた特定のテーマを横断的に学ぶことを目的とした科目。日本社会が大きな変化に直面している今、これからの「食」「農」はどうあるべきか、その未来について考える。本学の教育研究の理念である「食・人・緑」の食（食品）と緑（農業）の観点から、私たちが生きる上で不可欠な「食」と「農」の現状や課題を理解し、その多様な機能や連携に着目した新たなビジネスや農山漁村の潜在力とその活用についての事例を学ぶ。 オムニバス方式／15回 (07永田さやか／1回) 食糧問題や食糧自給率、食品廃棄物といった食糧事情について講義する。 (19姜暎求／5回) 日本農業生産基盤の変化と農業政策、自給率向上のための課題について講義する。 (04矢野原泰士／1回) 宮崎県内の6次産業化の取り組みの特徴と課題、自給率向上のための課題について講義する。 (03長田陸／1回) 宮崎経済連（農産加工メーカー）の取り組みについて講義する。 (08近藤知己／1回) 酒類メーカーの取り組みについて講義する。 (52原口直樹／1回) 食と地域医療におけるビジネスについて講義する。 (34中野光義／1回) 農山漁村とそれらを取り巻く自然環境、保全について講義する。 (12若宮邦彦／1回) 農山村地域の過疎化、孤立化の課題解決に向けた多職種連携による地域福祉の取り組みについて講義する。 (03長田陸、15杉田亘、21生地暢、13山之内幹／3回）（共同） オリエンテーション 食と農の未来についてグループワーク及びまとめ。	オムニバス・共同（一部）・メディア

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養教育科目	地域共生・グローバル	地域キャリアデザインⅠ(キャリア)		地域が直面する課題に主体的に取り組み、地域社会への貢献を果たす人材の育成が重要視されている。本科目では、地域課題の解決に向けた実践的な活動を通じて、社会的責任感や協働力を養うことを目的とする。都城市(近郊含む)活性化のための方策について、現地調査やフィールドワークを通じて課題の原因を探り、地域社会が直面する現実的な課題に取り組みながら、プロジェクト活動を行う。現地調査・フィールドワーク・グループディスカッションを重ね、課題の分析から改善策の提案までを実践的に学ぶ。地域に貢献するための実践力とコミュニケーション力を高め、実践的なスキルを習得する。	連携開設科目 (宮崎大学開設)・メディア
		地域キャリアデザインⅡ		卒業後の進路等も含めた、未来共創人材としての今後のキャリアについて考え、描く(デザインする)力を育成することを目的とする。ワークや対話を取り入れながら多様な専門性や思考法を習得する。本講義によって自分自身の特徴を整理する方法を習得し、自己理解を深める。自身の専門分野について、他分野を専門とする者へ説明できる方法などを整理する力を育成する。これによって自身のキャリアプランを実際に描き、自分自身のキャリアについて言葉にできることを目的とする。各分野に共通する課題の理解や分野を横断した視点を育成する。	連携開設科目 (宮崎大学開設)
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅰ(提案型)		地域や企業の具体的な課題に取り組みながら、課題解決力を育成する。その中で、自分自身の特徴や今後の課題についても検討できるようになることを目的とする。宮崎県内の企業・自治体等が提示したテーマについて、事例の研究などを行いながら問題分析し、課題に取り組む企業・自治体とのコミュニケーションを重ねながら、解決策を立案する。最終的に企業・自治体へ解決策をフィードバックすることにより、実践的な課題解決力を育成する。	連携開設科目 (宮崎大学開設)
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅰ(実践型)		具体的な目標をもって実務または実務に関わる実践活動に臨むことで、様々な課題や問題を実感するとともに、自ら考え行動する力を身につける。主に県内の企業・自治体・地域団体において5日から2週間程度の実践的な活動に取り組む。地域や企業の具体的な課題に取り組みながら、これまで学修した課題解決力などを実践を通して活用する。また、自分自身の長や今後の課題について検討する。	連携開設科目 (宮崎大学開設)・メディア
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅱ(共創型)		自ら主体的・積極的に価値を創造する力を身につけさせるためには、特に他者・他組織等との協働・共創を促す「コーディネーション力」が必要である。まずは他者・他組織との連携を促進するコーディネーターという役割の概要を実践的に習得する。宮崎県内を中心に各分野においてコーディネーターの役割を担っている事例を知り、協働・共創するために必要な知識・技能はもちろん、考え方や在り方について学ぶことでより実践的な「コーディネーション力」を身につける。	連携開設科目 (宮崎大学開設)
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅱ(起業型)		本演習ではビジネスプランの作成・プレゼンテーションを行うことで、自ら主体的・積極的に価値を創造する力、起業(事業創出)できる力を育成することとする。起業するために必要な知識・技能として「ベンチャー」「起業」を切り口に「会社」「法人」「金融」など、事業活動上の基礎概念を理解させる。また、ゲスト講師等を招き、起業家としての考え方、在り方についても学びながら実践的な力を育成する。	連携開設科目 (宮崎大学開設)
		SPARCプロジェクト実践演習Ⅱ(事業変革型)		現代社会において、めまぐるしく変わる社会環境に対し、企業には形態、事業を常に変革しながら継続していく力が必要となっている。その中でも地域を巻き込み、プロジェクトをマネジメントする力を育成する。地域企業を取り巻く環境の変化に対応した既存事業の変革の事例から新規事業立案の手法・事業変革の知識を習得させる。地域社会と大学間連携を通じて地域の即戦力となる思考をもつ人材を育成する。	連携開設科目 (宮崎大学開設)

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養教育科目	地域共生・グローバル	地域貢献プロジェクトA		地域が直面する課題に主体的に取り組み、地域社会への貢献を果たす人材の育成が重要視されている。本科目は、地域課題の解決に向けた実践的な活動を通じて、社会的責任感や協働力を養うことを目的とし、宮崎キャンパスで開講する。そのため、キャンパスが立地する宮崎市（近郊含む）をフィールドとし、地域活性化のための方策について、現地調査やフィールドワークを通じて課題の原因を探り、地域社会が直面する現実的な課題に取り組みながら、プロジェクト活動を行う。現地調査・フィールドワーク・グループディスカッションを重ね、課題の分析から改善策の提案までを実践的に学ぶ。地域に貢献するための実践力とコミュニケーション力を高め、実践的なスキルを習得する。	
		地域貢献プロジェクトB		地域が直面する課題に主体的に取り組み、地域社会への貢献を果たす人材の育成が重要視されている。本科目では、地域課題の解決に向けた実践的な活動を通じて、社会的責任感や協働力を養うことを目的とし、都城キャンパスで開講する。そのため、キャンパスが立地する都城市（近郊含む）をフィールドとし、地域活性化のための方策について、現地調査やフィールドワークを通じて課題の原因を探り、地域社会が直面する現実的な課題に取り組みながら、プロジェクト活動を行う。現地調査・フィールドワーク・グループディスカッションを重ね、課題の分析から改善策の提案までを実践的に学ぶ。地域に貢献するための実践力とコミュニケーション力を高め、実践的なスキルを習得する。	
		インターンシップ		学生が実社会の現場を実際に体験することを通じて、職業観の醸成や将来設計の基盤構築を目指すインターンシップ科目である。企業等での実習を通じて業務の実態や働くことの意義を学ぶと同時に、自身の適性や課題を客観的に捉え、今後のキャリアや生き方について具体的かつ能動的に考える力を養うことを目的とする。事前のガイダンス、実習中の学びの記録、報告書の作成および成果報告会を通して、社会人基礎力や問題解決力、コミュニケーション能力を身につけ、将来に向けた主体的な行動力の向上を図る。 ①ガイダンス ②実習（60時間） ③実習報告書提出 ④報告会	
		ボランティア実践		社会と向き合い、自分自身の今と将来を見極める力を養うために、ボランティア活動の経験は大きな意義を持つ。本科目は、ボランティア活動という経験を通して、社会と向き合い、自分自身の今と将来を見極める能力を身につけ、社会貢献意識や主体性、協働力を育成することを目的とする。学外施設・団体等での活動、報告書やレポート作成を通じて、実践的な力を高めます。 ①ボランティア講習会 ②学外施設・団体等における合計60時間以上の活動 ③活動ごとの報告書の提出 ④終了レポートの作成	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	学部共通科目	環境科学		21世紀において、環境問題は地球規模で深刻化しており、気候変動や生態系の劣化、大気・水質汚染などが人類の持続可能な発展を脅かしている。こうした課題に対し、科学的な視点から環境を理解し、適切に対応する力が社会全体に求められている。 本科目の目的は、環境に関わる自然科学的知識とそれに基づく課題解決能力を身につけることである。履修者は、環境問題の背景を多面的に把握し、持続可能な社会の形成に貢献できる視点と基礎的素養を培うことが期待される。 授業では講義形式を基本とし、環境科学の基本概念や位置づけ、地球システムの構成要素、大気・水・土壌といった自然環境の特性と変動について学ぶ。また、環境汚染、資源循環、エネルギー問題などを具体的事例として取り上げ、科学的な分析や政策的アプローチを通じて課題解決の手法を探る。	
		農学概論		農学は、人類の生存と発展に不可欠な「食料」「環境」「資源」を総合的に扱う学問であり、持続可能な社会の実現に重要な役割を果たしている。地球規模の課題に対応するため、農学の視点と知識の習得は現代社会において極めて意義深い。 本科目は、農学の基本概念と各専門分野（作物・園芸・畜産・環境・食品・経済など）の概要を学ぶことで、農学全体の構造とその社会的機能を理解することを目的とする。受講生は、将来の進路選択や課題解決への応用力の基礎を身につける。 授業では講義形式を中心に、農学の多様な分野を網羅的に取り上げる。具体的には、①食料生産の現状と課題、②持続可能な農業技術、③生物資源の活用、④農業と環境の調和、⑤農業経済と政策などをテーマに、学科を横断した内容で構成する。各回では、理論と現場のつながりを重視し、最新の研究事例や地域課題への取り組みも紹介しながら、農学の幅広い視野を養う構成となっている。	
		環境保全型農業論		近年、地球温暖化や生物多様性の喪失など環境問題が深刻化する中、農業もまたその持続可能性が問われている。環境保全型農業は、自然との調和を目指した新たな農業のあり方として、社会的に重要な役割を果たす学問領域である。 本科目は、従来の慣行農業の課題を理解し、環境への負荷を抑えつつ安定した農業生産を実現するための理論と技術を学ぶ。受講生が環境保全型農業の実践的知識を習得し、地域や現場での応用力を養うことを目的とする。 授業では講義形式を中心に、まず農業の多面的機能とその社会的意義を概観し、次に慣行農業による環境問題（化学肥料や農薬の使用、水質汚染、温室効果ガス排出など）を整理する。その上で、環境保全型農業の基本的な考え方と、「減農薬・減化学肥料技術」、「資源循環型の施肥法」、「土壌管理」、「生物的防除」などの具体的手法を学ぶ。さらに、有機農業や特別栽培農業の実例を通じ、持続可能な農業の将来像について考察する。	
		園芸療法論		高齢化の進行や心の健康への関心の高まりとともに、自然とのふれあいを通じた心身の回復や社会的つながりの形成が重視されている。園芸療法は、植物を育てる活動を通じて、心身の機能回復やQOLの向上を図る取り組みとして社会的な注目を集めている。 本科目は、園芸療法の基本的な理論と実践のあり方を理解し、対象者の特性に応じた活動の計画・実施ができる力を養うことを目的とする。受講生は福祉・医療・教育など多様な分野で園芸療法を活用できる基礎的な知識と技能を身につける。 授業では、園芸療法の歴史や定義、対象となる人々の心身の特徴、関連する制度や支援体制について学ぶ。そのうえで、園芸活動の計画・準備・実施・振り返りという一連の流れを実践的に体験し、活動の目的設定、園芸素材の選定、安全管理、参加者への配慮などを具体的に学ぶ。最終的には、活動の効果を客観的に評価し改善に結びつける視点を身につけることを目指す。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	学部共通科目	技術者倫理		現代の技術は人々の暮らしを支える基盤である一方で、事故や不正、環境問題といった深刻な課題をも引き起こす可能性がある。技術者には、専門的な知識と技能だけでなく、それをどう社会に役立てるかという倫理的な判断力が強く求められている。 本科目は、技術者としての職業的責任や社会的役割を理解し、倫理的な視点から物事を多面的に捉え、問題を判断・解決する能力を養うことを目的とする。将来、現場で直面する倫理的課題に対応できる基盤を身につけることが期待される。 授業では、まず「技術者倫理」の基本的な枠組みや歴史的背景を学ぶ。その後、電力会社や食品企業の不祥事、青色発光ダイオードやSTAP細胞などの研究倫理、宇宙開発における事故（チャレンジャー号、コロンビア号）などの事例を通して、倫理的ジレンマの構造を検討する。さらに、組織内での個人の役割、利益相反、倫理的意思決定のツールなどを学び、最終的に発表や議論を通じて実践的理解を深める。	
	専門基礎科目	地域食農科学概論	○	地域食農科学概論は、地域の食と農を軸に、人々の暮らし・文化・環境・経済との関わりを総合的に捉える学問である。食料の自給や農業の持続可能性、地域資源の活用といった課題は、現代社会が直面する重要なテーマであり、地域の活性化や地球規模の問題解決にもつながる。 本科目の目的は、食と農を中心とした地域社会の構造や課題を理解し、多面的な視点からその現状と将来像を考察する力を養うことであり、受講者は地域に根ざした食農活動の意義や可能性を学び、地域社会との協働や課題解決に向けた基礎的知識を身につける。 授業では、講義形式を中心に進め、食料生産と農業の基礎、地産地消、地域ブランド、環境保全型農業、フードシステム、農村政策などのテーマを扱い、具体的な地域事例や映像資料を用いながら、食と農に関わる現場の実態を理解し、グループ討議やレポート課題を通じて地域食農に対する関心と問題意識を深めていく。	
専門教育科目	専門基礎科目	農業経済学概論		農業は、国民の食料供給を支える基幹産業であると同時に、環境保全や地域振興といった多面的機能を担っている。農業経済学は、このような農業の機能や役割を経済的視点から分析し、持続可能な農業の実現に貢献する学問である。 本科目は、農業経済学の基本的な概念や理論を学び、日本農業が直面する課題とその背景を理解することを目的とする。受講生は農業の生産・流通・消費・政策などに関する構造的な理解を深め、経済的思考力を養う。 授業では講義形式を中心に、ミクロ経済学とマクロ経済学の基礎に触れつつ、生産者行動や消費者行動、市場構造、価格形成の理論を学ぶ。また、日本の農業政策、食料自給率、農産物貿易の現状や課題を取り上げ、それらを経済理論に基づいて分析する。さらに、農業協同組合や地域農業の事例も紹介し、理論と実態の接続を図る。これにより、農業を経済的にとらえる力を身につけ、将来の進路や地域課題への応用を目指す。	
		商品開発論		商品開発は、消費者のニーズを的確にとらえ、社会や市場に新たな価値を提供する重要な活動である。特に食品分野においては、安全性・機能性・美味しさ・話題性など、多様な要素を融合させながら持続可能な商品を生み出すことが、産業や地域社会の発展に直結する。 本科目は、食品の商品開発に焦点を当て、アイデアの創出から商品化、流通・販売に至るまでの一連のプロセスを体系的に学ぶことを目的とし、開発の基本的視点や市場分析の方法、消費者志向の商品設計など、実践的かつ理論的な知識を習得することを目指す。 授業では、講義をとおして食品市場のトレンド、ターゲット設定、コンセプト立案、原材料選定、パッケージ・ネーミングの工夫、官能評価、コスト計算など、商品開発の各段階を具体的に学ぶとともに、実際の成功・失敗事例を分析する。また、最終的には簡易な企画書作成やプレゼンテーションを通して、実践力を高めていく。	
		食農文化論		食農文化論は、私たちの食生活と農業が社会や地域文化と深く結びついていることを理解し、持続可能な社会の形成や食の多様性を守るうえで重要な意義を持っている。 本科目は、食と農の歴史的背景や文化的価値、現代社会における課題を学び、食農に関する幅広い知識と多角的な視点を身につけることを目的とする。 授業では講義を中心に、国内外の食文化や農業の変遷、地域の伝統や現代的課題を題材とする。文献や事例などを活用し、歴史的・比較文化的アプローチで考察を深める。初回は日本の食農文化の全体像を把握し、各回で具体的なテーマを取り上げ、地域社会や国際的な視点も交えながら、食と農の関係性やその意義を体系的に学ぶ。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	専門基礎科目	食品学	○	私たちの生活に欠かせない「食」は、健康の維持増進や文化の形成に深く関わっており、食品に関する正しい知識は、安全で豊かな社会の構築にとって極めて重要である。 本科目は、食品の基本的な構造や成分、変質のメカニズムを理解し、食品の取り扱いや加工、保存に関する科学的知識を身につけることを目的である。これにより、食品の安全性確保や健康維持への貢献を視野に入れた応用力と実践的知識を養うことを目指す。 授業では講義形式を中心に進める。内容としては、食品中の栄養素（炭水化物、脂質、タンパク質等）や添加物、微生物、食品の保存・加工技術などを取り上げる。科学的な視点から食品を理解するために、実際の食品表示や事例を活用しながら、基礎から応用まで段階的に学習を進める。	
		微生物学		微生物学は、目に見えない微生物の働きや性質を明らかにすることで、医療、環境、食品、産業など幅広い分野に貢献する基礎的かつ応用的な学問である。感染症の予防や発酵食品の製造、バイオテクノロジーの発展にも深く関わっており、現代社会において重要な役割を果たすものである。 本科目は、微生物の分類、構造、代謝、増殖などの基本的な知識を習得し、それらが人間生活に与える影響について科学的に理解することを目的とする。また、病原微生物と人間との関係や、有用微生物の利用についての視点を身につけることを目指す。 授業では、講義を中心にスライドや動画などを活用しながら、細菌・ウイルス・真菌などの代表的な微生物について体系的に学ぶ。さらに、食品や医療に関する具体的な事例を取り上げ、微生物の関与や制御方法についても考察する。	
		生理学		生理学は、人体の正常な働きを科学的に理解する学問であり、食品の専門家として健康や栄養に関わる際に不可欠な基礎知識である。人体の機能を正しく把握することは、食と健康をつなぐうえで大きな意義を持つ。 本科目の目的は、人体の構造と機能を体系的に理解し、食事や運動、環境の変化に対する身体の反応を把握することにある。実践的視点から健康への理解を深めることを目指す。 授業では、講義形式により人体を構成する基本成分、細胞、組織の解説から始め、消化器系、循環器系、呼吸器系、神経系、内分泌系、筋骨格系など各器官・器官系の働きを詳しく学ぶ。特に、各器官の機能がその構造（かたち）と密接に関わっていることに注目し、構造と機能を関連付けながら説明する。また、食事や運動といった日常生活活動、さらには環境変化に対する生体の適応反応についても取り上げ、実生活に活かせる知識として理解を深める。視覚資料を活用しながら分かりやすく展開し、基礎から応用まで丁寧に学習を進めていく。	
		生物化学		生物化学は生命現象を分子や遺伝子レベルで解明し、医療や環境問題、産業分野など多様な社会課題の解決に貢献する学問である。たとえば、病気の原因解明や新薬開発、廃棄物処理技術の進展など、生物化学の知見は人々の健康や持続可能な社会の実現に直結している。 本科目の目的は、生体を構成する分子の構造と機能、代謝など、生物化学の基礎を理解し、生命科学研究に必要な知識を身につけることである。これにより、生命現象を科学的に説明し、社会的課題の解決に主体的に取り組む力を養う。 授業ではアミノ酸・タンパク質、核酸、糖質、脂質などの生体分子の構造や機能、酵素や代謝経路の仕組み、遺伝子の複製・発現・修復、細胞内外の情報伝達などを幅広く扱う。	
		有機化学総論		有機化学は、私たちの生活を支える医薬品、プラスチック、食品添加物など、多くの化学物質の基礎をなす学問である。有機化学の理解は、持続可能な社会の実現や新素材の開発、生命現象の解明に不可欠であり、科学技術の発展に大きく寄与している。 本講義の目的は、有機化学の基本概念と反応原理を体系的に理解し、分子構造と性質、反応機構の関係を論理的に説明できる能力を養うことである。これにより、専門科目や研究活動への応用力を培い、実践的な科学的思考を身につけることを目指す。 授業では、講義形式を中心に、重要な反応や化合物群の特徴を例題や演習を交えて学ぶ。内容は、有機化合物の命名法、立体化学、反応機構、官能基反応、分光学的手法による構造解析などを含む。前半では基礎理論を整理し、後半では代表的な反応や応用例を通して総合的理解を深める構成とする。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	専門基礎科目	食品分析学		食品分野では、研究と応用技術の高度化に伴い、食品分析の精度や効率が飛躍的に進化している。食品の安全性や品質を保証するうえで、分析技術は不可欠な役割を担っている。 本科目は、食品の一般成分に関する定性・定量分析の基本原理を理解し、実際の食品分析に応用できる力を養うことを目的とする。分析機器や最新技術についての知識も深める。 授業では、講義形式を中心に、食品分析の基本手法や原理を体系的に学ぶ。水分、タンパク質、脂質、灰分、炭水化物といった一般成分の分析法について、それぞれの特徴や測定原理を解説し、実際に得られる分析値の意味を読み解く力を養う。さらに、クロマトグラフィーや分光分析といった先端技術の概要も紹介し、最新の動向にも触れる。食品分析における精度管理や自動化技術についても解説し、実験授業とのつながりを意識した内容とすることで、実践的な理解を深めることを目指す。	
	専門応用科目	農産物調理学		農産物調理学は、人間が生命を維持し健康に生きるための食物摂取を、より安全かつ美味しく、文化的・社会的に豊かなものにするための学問である。 本科目の目的は、調理の基礎理論と実践技術を体系的に学び、食材となる農産物の特性理解や衛生管理、栄養バランス、食文化の多様性などを総合的に身につけることである。受講生は、調理理論の習得だけでなく、食を通じた社会的役割や健康づくりへの貢献意識を養うことが期待される。 授業では、調理の科学的原理、食材の選択と加工、加熱・保存技術、衛生管理、献立作成、地域食材の活用などを扱う。題材には和洋中の基本料理や季節の行事食、健康を意識したメニューなどを取り上げる。アプローチは、理論の学習とともに、グループ作業や発表を通じて実践力を高めることを重視し、調理を通じて社会に貢献できる力を段階的に養う。	
		日本酒・焼酎学（発酵醸造学）		日本酒や焼酎をはじめとする酒類は、長い歴史の中で地域の文化や風土と深く結びつき、食文化の一部として発展してきた。これらの酒類は、単なる嗜好品にとどまらず、農業・醸造・観光・輸出産業とも連携し、地域経済や文化継承の面でも重要な役割を果たしている。 本科目は、日本酒・焼酎を中心に、ビールやワイン、ウイスキーなど他の酒類も含めた多様な酒の分類・製法・特性について理解することを目的とする。特に、発酵のメカニズムや原材料の違い、地域性、伝統技術と最新技術の融合に注目し、受講者が酒類文化への理解と興味を深めることを目指す。 授業では、講義形式を基本としながら、酒類ごとの製造工程、原材料（米・麦・芋・ぶどうなど）、微生物の役割（酵母・麹菌）、香味の違い、法律やラベル表示などを幅広く取り上げ、日本各地の酒造事例や酒蔵の映像資料、発酵や醸造に関する科学的視点も交えながら、歴史的背景と現代の市場動向を総合的に学ぶ。	
		食農起業論		食と農の分野で新たなビジネスを創出することは、地域経済の活性化や持続可能な社会の実現、食料安全保障の強化に寄与し、現代社会において重要な意義を持っている。 本科目は、食農分野の起業に必要な知識や実践的スキル、ビジネスプラン作成力を養い、将来の起業や地域ビジネス参画に活かせる力を身につけることを目指す。 授業では起業事例の分析、市場調査、ビジネスモデル設計、販売プラン、など多様な題材を扱う。初回は食と農のビジネスの意義を学び、マーケティングやフードシステム、財務管理、農産物加工、SNS活用を段階的に実践する。最終的にビジネス計画書を作成し、発表会で成果を共有する。	
		食品衛生学	○	食品衛生学は、私たちの健康と命を守る基盤となる学問であり、安全な食品の供給は社会全体の安心に直結する。食中毒の予防や衛生管理は、食品産業はもとより、医療や教育現場など、幅広い分野において重要な役割を担う。 本科目は、食品の安全性を科学的に評価し、衛生的な製造・流通・消費の在り方を理解することを目的とする。受講者は、微生物学や化学的知識に基づく衛生管理の理論を学び、食品関連の現場に応用できる実践的な視点と判断力を養うことが期待される。 授業では、食品中の微生物、食中毒の種類と対策、食品添加物、衛生法規などを主な題材とし、科学的根拠に基づいた衛生管理手法を解説します。HACCPや最新の衛生管理技術も取り上げ、実際の事例を通じて実践的な理解を深める。授業は毎回の講義に加え、事例分析なども取り入れ、段階的に専門性を高める。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	専門応用科目	食品の官能評価・鑑別論		食品の官能評価・鑑別論は、食品の味・香り・食感などを人間の感覚で評価し、その品質や特徴を科学的に明らかにする学問である。現代社会では、消費者の多様な嗜好や食の安全・安心への関心が高まる中、官能評価の重要性は増しており、食品産業や流通、健康づくりの現場で不可欠な役割を担っている。 本科目の目的は、食品の官能評価および鑑別の理論と実践的手法を体系的に学び、食品の品質を的確に見極める力を養うことである。 授業では、官能評価の基礎理論、パネルテストの設計と運用、食品の物性試験、食品表示や品質評価などについて学ぶ。題材としては、身近な食品を取り上げ、市場調査や分析を行い、実際に官能評価を実施する際に必要な知識を習得させる。	
		地域連携論		地域連携論は、地域社会が抱える複雑かつ多様な課題に対し、自治体・企業・住民・教育機関など多様な主体が連携し、持続可能な地域社会の構築を目指す学問である。 本科目の目的は、地域連携の理論と実践を体系的に学び、地域課題の発見・分析・解決に主体的に取り組む力を養うことにある。受講生は、地域の現状や課題を多角的に理解し、多様な関係者と協働するための知識・スキル・態度を身につけることを目指す。 授業では、地域連携の基礎理論、国内外の先進事例、現場での課題分析、グループワークによる課題解決策の立案・発表を行う。題材として、医療・福祉・教育・まちづくり・防災など幅広い分野を取り上げ、地域関係者の話を聞き、実社会で活きる地域連携力を段階的に高める。	
		地域活性化論	○	人口減少や高齢化の進行、産業構造の変化により、地域社会が直面する課題は多様化・複雑化している。こうした背景のもと、地域の持続的発展を支える仕組みを理解し、活性化のための実践的な知見を得ることは、あらゆる分野において重要な意味を持つ。 本科目の目的は、地域社会の現状や課題を多面的に捉え、地域活性化に関わる政策、取り組み、理論的枠組みについて理解を深める。加えて、地域課題の解決に向けて自ら考え、他者と協働して行動するための基礎的な力を身につけることである。 授業では、まちづくり、観光振興、地域経済の再生などを主な題材として扱う。地域の現場で実際に行われている取り組みを紹介しつつ、政策提案や企画立案の演習を通じて、現実的かつ創造的な地域活性化の方策を考察する。	
		食農マーケティング論	○	食農マーケティング論は、食品企業やその関連組織が社会のニーズを的確に捉え、商品やサービスを通じて価値を創造・提供するための理論と実践を学ぶ科目である。現代社会では、企業の利益追求だけでなく、社会全体の持続可能な発展や社会的責任（CSR）も重視されている。 本科目の目的は、マーケティングの基本的な概念や手法を理解し、実際のビジネスや社会活動に応用できる力を養うことである。 授業では、マーケティングの基礎理論、消費者行動、ブランド戦略、デジタルマーケティング、ソーシャル・マーケティングなど幅広いテーマを扱う。ケーススタディやグループワークを通じて、実際の企業や社会課題を題材に、課題発見・分析・戦略立案のプロセスを体験的に学ぶ。前半は理論と事例研究、後半は実践的なマーケティング力を段階的に高めていく。	
		フィールドワーク論		フィールドワーク論は、現場に直接足を運び、社会や自然、文化の実態を自らの感覚と経験を通して把握する調査手法の意義を学ぶ科目である。現代社会においては、机上の理論や既存のデータだけでは捉えきれない現実の多様性や複雑さを理解する能力が重要となり、それらに対応できる力を養うことである。 本科目の目的は、フィールドワークの基本的な理論と方法論を体系的に習得し、現場での観察・記録・分析を実践できる力を養うことである。 授業では、前半はフィールドワークの定義や歴史、観察・インタビュー・現場記録などの基本手法を学ぶ。後半はグループごとにテーマを設定し、実際に地域や社会現場での調査を実施する際の計画を立てさせる。	
		消費者心理学		消費者心理学は、人々が商品やサービスを選び、購入する際の心理的プロセスや行動の背景を探る学問であり、企業活動や社会全体の消費構造を理解するうえで重要な役割を果たす。 本科目は、消費者の意思決定や購買動機、社会的・文化的要因が消費行動に与える影響を理論と実証の両面から学び、実社会でのマーケティングや消費者問題解決に応用できる力を養うことを目的とする。 授業では、消費者行動の理論、購買意思決定モデル、社会的証明や口コミの影響、心理学的調査手法、実際のケーススタディを通じて、消費者心理の多面的な理解を深める。初回は消費者心理学の全体像を把握し、その後、テーマごとに理論と実践を往復しながら、最終的には実社会の課題に応用する力を身につける。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	専門応用科目	農業観光論		農業観光論は、農業と観光を融合させることで、地域経済の活性化や農村の持続可能な発展、都市住民と農村の交流促進など多様な社会的意義を持つ分野である。 本科目の目的は、農業観光の基本的な理論や国内外の事例を学び、農業体験プログラムの企画や地域資源の活用方法を実践的に考察する力を養うことである。 授業では、農業観光の歴史や理論、アグリツーリズムやグリーンツーリズムの事例、農業体験や地元食材を活かした観光プログラムの企画・評価を扱います。題材には、収穫体験や農家レストラン、農泊、地域イベントなどを取り上げ、企画書作成・発表を通じて実践的に学ぶ。前半は理論と事例研究、後半は実践的な企画立案を中心に、地域社会と観光・農業の新たな可能性を探究する。	
		食品製造学		食品製造学は、安全で高品質な食品を効率的に生産するための理論と技術を学ぶ学問である。 本科目は、食品の原材料から最終製品に至るまでの製造工程を科学的・工学的に理解することを目的とし、食品加工の基礎理論、物理的・化学的変化の制御技術、品質保持のための工夫について学び、受講者は食品製造現場に応用可能な知識と視点を身につけることを目指す。 授業では、講義形式を中心に進行し、加熱・冷却・乾燥・冷凍・発酵などの基本的な加工技術や、乳製品、肉製品、飲料、缶詰・レトルト食品などの代表的な食品の製造工程を具体的に扱う。また、HACCPを含む衛生管理、機械化・自動化の進展、フードロス削減といった現代的課題も取り上げ、実際の事例や映像教材を通して実践的な理解を深めていく。	
		食農メディア論		現代社会において、食と農に関する情報は、消費行動や政策形成に大きな影響を与えており、その発信や受容の在り方が問われている。信頼性ある情報の取捨選択や、持続可能な食農システムの構築には、メディアを通じた社会的理解の促進が不可欠である。 本科目の目的は、食と農に関する情報がどのように発信され、社会に影響を与えるかについての基本的な理解を深めることである。最終的には、情報発信者および受信者としての自覚と責任を持って食農問題を考察できる力を身につける。 授業では、食と農に関連する新聞記事、テレビ番組、SNS投稿、広告、ドキュメンタリーなど多様なメディアを分析対象とする。情報の構造、表現技法、メディアごとの特性の比較を行う。前半は基礎的な理論と事例を学び、後半では各自の関心に応じたテーマで調査・分析を行う。	
		農業簿記・会計学		農業簿記・会計学は、農業経営における収支や資産・負債の状況を正確に把握し、持続的な経営管理や地域農業の発展に貢献する学問である。農業の大規模化や多角化、経営の複雑化が進む現代において、簿記・会計の知識は経営改善や税務申告、金融取引、補助金申請など多様な場面で不可欠な社会的意義を持っている。 本科目の目的は、農業簿記・会計の基礎理論と実務を体系的に学び、農業特有の勘定科目や会計処理を理解し、経営分析や改善に活用できる力を養うことである。 授業では、農業簿記の基本原則、農業特有の会計処理、決算書の作成、経営分析手法、税務や補助金対応などを扱う。題材には、実際の農業経営事例や模擬帳簿を用い、記帳演習、経営改善策の提案などを実施する。前半は基礎理論と記帳実習、後半は応用的な会計処理や経営分析、実践的な課題研究を通じて、農業経営に直結する会計力を段階的に高めていく。	
		消費者行動分析		消費者行動分析は、消費者が製品やサービスを知り、購入し、使用し、廃棄するまでの一連の行動や意思決定プロセスを科学的に解明する学問である。 本科目の目的は、消費者行動の理論や分析手法を体系的に学び、実際の消費行動データをもとに購買意思決定の要因やプロセスを多角的に分析できる力を養うことである。 授業では、消費者行動モデル（AIDMA、AISASなど）、意思決定プロセス、心理的・社会的要因、データ分析手法（RFM分析など）を扱う。題材として、実際の購買データや市場調査、消費者インタビューなどを用い、ケーススタディを通じて分析力と提案力を高める。前半は理論と基礎分析、後半は応用的な演習やプロジェクト型学習を中心に、実践的な消費者行動分析力を段階的に養う。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	専門応用科目	食農社会学		食農社会学は、食と農を取り巻く社会構造や地域、文化、経済、環境との関係を多角的に捉え、現代社会が直面する飢餓と飽食、食料自給率、食の安全・安心などの課題を考察する学問である。 本科目の目的は、食と農に関する社会的課題や現象を社会学的視点から理解し、現場の実態や背景にある構造を分析できる力を養うことである。 授業では、食農社会学の理論、現代日本や世界の食農問題、食農教育、食品ロス、地域づくり、フードツーリズム、フェアトレードなど多様な題材を扱います。アプローチとしては、文献講読やディスカッションに加え、前半は理論と事例研究、後半は課題探究や発表を通じて、食農をめぐる社会的課題の解決に向けた実践力を段階的に高めていく。	
		食の地域防災文化論		食の地域防災文化論は、災害に強い社会を築くために、地域固有の文化や歴史的経験を活かし、住民の防災意識を高めることに大きな社会的意義がある。災害多発国である日本において、地域に根ざした防災力の向上が求められている。 本科目は、防災に関する基本知識に加え、地域ごとの災害対応や文化的背景を学び、実際の防災行動に結びつく理解を深めることを目的とする。多角的視点から災害と文化の関係性を考察する力を育成する。 授業では講義形式を中心に、過去の災害事例、地域の伝承によるハザードマップの充実、教育（①食糧備蓄とローリングストック、②避難所での生活（特に炊き出し時の食中毒防止対策）、③被災者の食事と被災地の復旧復興者の食事設計）、都市計画（①備蓄倉庫の仕様と設置、②ライフラインの確保）との関係などを扱う。事例研究も取り入れながら、地域における災害と食のあり方を実践的に学ぶ。	
		食品機能学	○	現代では、特定保健用食品や機能性表示食品をはじめ、健康に寄与する食品の開発が進み、食品の機能性が社会的にも大きな関心を集めている。食品機能学は、その科学的根拠を明らかにする学問である。 本科目は、食品が持つ一次機能（栄養）、二次機能（嗜好）、三次機能（生体調節）について体系的に学び、特に三次機能に関わる成分やその作用機構への理解を深めることを目的とする。 授業では、講義形式を中心に、三次機能を担う成分の化学構造、食品中での形成、他成分との相互作用、消化・吸収過程、体内動態および作用メカニズムを解説する。加えて、機能性糖質、抗酸化性物質、食物繊維、ペプチド、ファイトケミカルなど注目される素材について、最新の研究成果を紹介しながら、機能性食品への応用事例を学ぶ。また、「いわゆる健康食品」に対する誤解を避けるため、機能性の科学的評価や表示制度の考え方にも触れ、正しい知識と判断力を養うことを目指す。実践的な視点から食品の新たな可能性を探る力を育成する。	
		健康食品論		現代社会では健康志向の高まりとともに、健康食品の利用が急速に拡大している。健康食品は健康の維持・増進に寄与する一方、過度な期待や誤った情報による健康被害や経済的損失など社会的課題も生じている。 本科目の目的は、健康食品の定義や分類、法規制や表示制度、消費者心理と社会的影響などについて学び、正しい知識と批判的思考力を身につけることである。これにより、健康食品の選択や利用において科学的根拠に基づいた判断ができるようになることを目指す。 授業では講義形式を中心に、健康食品の歴史や現状、保健機能食品制度、機能性表示や広告規制、フードファディズムや消費者行動などを取り上げる。実際の製品表示や広告事例、最新の研究成果を題材に、科学的根拠の吟味やリスクコミュニケーションの手法を学ぶ。	
		栄養学		栄養学は、健康な生活を維持し、病気を予防するために不可欠な学問であり、個人の食生活の質だけでなく、社会全体の健康や医療費の抑制にも関与する。近年では、ライフステージや疾病別に応じた栄養管理の重要性がますます高まっている。 本科目の目的は、栄養素の種類や働き、消化・吸収のしくみ、代謝経路などの基本的な知識を習得し、それらが人体の健康や疾患にどのように関わるかを科学的に理解することである。また、食事と栄養に関する課題への対応力を身につけることを目指す。 授業では、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの各栄養素について詳しく学び、食事摂取基準や栄養評価法も取り扱う。さらに、成長期、高齢期、妊娠期などライフステージ別の栄養や、生活習慣病と食生活の関係などの題材を通じて、実践的な栄養学の理解を深める。	

科目 区分	専 門 教 育 科 目	専 門 応 用 科 目	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
			農産物利用学	○	農産物利用学は、農産物が持つ多様な成分や機能性を科学的に理解し、食品や工業原料などさまざまな形で有効活用することを目指す学問である。 本科目の目的は、農産物の主成分や特性、加工技術、機能性成分の応用について体系的に学び、農産物を活用した新たな食品や製品の開発に必要な知識と技術を身につけることである。 授業では、農作物の分類や主要栄養成分（炭水化物・脂質・タンパク質など）の化学的性質、機能性成分、加工食品への応用、品質評価、食品ロス対策などを扱う。題材には、穀類・豆類・野菜・果実など多様な農産物を取り上げ、前半は基礎理論、後半は応用的な内容を中心に、農産物の高度利用に関する知識を高めていく。	
			食品衛生法及び関係法令		食品衛生法及び関係法令は、私たちの健康と安全な食生活を守るため、食品の製造・流通・販売に関わるすべての段階で衛生基準や規制を設け、食中毒や健康被害を未然に防ぐ社会的に極めて重要な役割を担っている。 本科目は、食品衛生法および関連法令の目的や構造、法改正の背景を理解し、食品の安全確保に必要な基礎知識と実践的な対応力を身につけることを目指す。 授業では講義を中心に、法令の条文解説やHACCP制度、食品表示、行政資料や最新の事例を題材とし、歴史的経緯や国際的な動向も交えて多角的に考察する。初回は食品衛生法の全体像を把握し、その後、各制度や管理手法、食品関連分野の現場で求められる実践的知識を段階的に学ぶ。	
			食品製造マネジメント論		過去盛んに行われてきた企業内でのQC活動であるが、一度は行われなくなり、また物づくりの観点から重要性が見直されている。 本科目は、品質管理活動の考え方である、QC的ものの見方・考え方を理解し、QC7つ道具を活用して問題解決思考を身につけるためことを目指す。 授業では、QC的ものの見方・考え方である（11原則の理解、品質データのバラツキ管理、要因解析法の特性要因図、問題解決に必要なQC7つ道具、確率・統計の実用的使い方）を理解し、マネジメントを行う上での基礎を学ぶ。	
			畜産・水産物利用学		畜産・水産物利用学は、動物由来および水産由来の資源を持続可能かつ有効に活用し、食料供給の安定や栄養改善、環境負荷の軽減、地域社会の発展に寄与する重要な学問である。 本科目の目的は、畜産物・水産物の成分や機能性、加工・保存技術、副産物の活用法について体系的に学び、食品や工業原料としての新たな価値創造につなげる知識と技術を身につけることである。。 授業では、畜産物（肉・卵）や水産物の成分分析、機能性評価、加工技術（加熱・発酵・超高压処理など）、副産物の資源化、食品安全や環境配慮の最新動向を扱う。題材には、肉製品や水産加工品、ジビエや未利用資源の活用事例を取り上げ、実践的に学ぶ。前半は基礎理論、後半は応用的な内容を中心に、畜産・水産物の高度利用に関する総合力を段階的に高めていく。	
			食品品質マネジメント論		食品事業者は義務化されたHACCPシステムを運用には、その土台となる前提条件プログラムを理解することは極めて重要である。言い換えれば、HACCPシステムが上手く機能するかは、前提条件プログラムの出来栄にかかっていると看做しても過言ではない。 本科目は、前提条件プログラムが、規格化されたISO/TS-22002-1（食品製造）を解釈し、実現場で活用することを目指す。 授業では、初めにHACCPの歴史、グローバルHACCP（ISO化）、日本版HACCP（JFS規格）を解説した上で、ISO/TS-22002-1（食品製造）各項目の要求事項の解釈ながら、実際の社内標準を組み立て方を学ぶ。	
			食品保蔵学	○	食品の加工技術の中で加熱殺菌は最も重要である。特に食品業界を通じて、加熱殺菌に精通する技術者が不足している現状が問題となっている。また、HACCPにおける危害要因もその多くは生物危害（食品微生物）で、危害全体の約8割を占める。 本科目は、食品各カテゴリーごとに問題となる微生物種を理解し、その微生物種の耐熱性によって、食品の加熱殺菌条件が決まっていることを理解することを目的とする。 授業では、過去の加熱殺菌不足事故による食中毒事例、食品衛生法の加熱殺菌基準、食品毎に問題となる微生物種およびその耐熱性、食品の加熱殺菌条件の算出方法を学ぶ。	

科目区分			授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	専門応用科目		食物アレルギー論		近年、食物アレルギー患者の増加に伴い、多様な分野でその理解と対応が求められている。命に関わることもあるこの問題に対し、社会全体が正しい知識と対応力を備えることは、安全で安心な生活環境の実現に不可欠である。 本科目は、食物アレルギーの原因、発症メカニズム、診断法などの基本的知識を習得し、日常生活や専門職において適切な対応ができる力を養うことを目的とする。また、関連する法制度や社会的取り組みにも触れることで、食物アレルギーに関する総合的な理解を深める。 授業では講義形式により、最新の研究成果や統計データ、実際の事例なども題材として用いる。初回は食物アレルギーの基礎的定義と現状を概観し、その後、免疫学的知識を基に原因と発症機構を理解する。後半は診断・治療・予防の実際、学校給食や外食産業における対応策、表示制度やリスクコミュニケーションの重要性について扱い、多角的に学習を進めていく。	
			フードビジネス論		フードビジネス論は、食材の生産から加工、流通、販売、消費まで「食」を取り巻くあらゆるビジネスの現場を横断的に理解し、社会や経済に新たな価値を創造する役割を担う学問である。 本科目の目的は、フードビジネスの基礎理論や現状、課題を体系的に学び、食を通じた新たな価値創造や地域振興、マーケティング戦略など多角的な視点を身につけることである。 授業では、フードビジネスの歴史や産業構造、マーケティング、ブランド戦略、イノベーション、地域資源の活用、産官学連携などを扱う。題材には、外食・中食産業、地産地消や地域ブランド、グローバル市場への展開などを取り上げ、ケーススタディ等を通じて実践的に学ぶ。前半は理論と事例研究、後半は応用的な演習やプロジェクト型学習を中心に、食と社会をつなぐフードビジネスの可能性を段階的に探究する。	
			公衆衛生学概論		公衆衛生学概論は、人々の集団を対象として健康の保持・増進や疾病予防、生活環境の改善を目指す学問であり、社会全体の生命と生活を守るために不可欠な役割を果たしている。 本科目の目的は、公衆衛生学の基礎理論や歴史、主要な課題とその対応策について体系的に理解し、健康を社会的・集団的視点から考察する力を養うことである。受講生は、疫学や保健統計、環境衛生、保健医療政策など幅広い分野を学び、予防や健康増進のための方策を提案できる力を身につける。 授業では、疫学や保健統計、環境衛生、母子保健、成人病対策、健康政策など多様なテーマを扱う。具体的な題材として、感染症流行や生活習慣病、地域保健活動、健康格差の現状と対策などを取り上げ、最新の社会的課題にも触れる。前半は基礎理論や歴史の理解、後半は現代の事例分析やグループディスカッションを通じて、実践的な公衆衛生の知識と課題解決力を段階的に高めていく。	
専門教育科目	実験・演習系科目	実験・実習科目	食品基礎実験		食品基礎実験は、食品開発や品質管理の基盤となる実験技術を習得し、安全な食品供給を支える重要な学びである。 本科目は、実験の心得・基本原理・試薬・器具の扱いを学び、正確な結果を得る技術とレポート作成、文献検索の基礎スキル習得を目的とする。 授業では、実験実習を中心に、実験の安全管理や基礎器具操作法、分析機器の基本操作、試薬調製と定量分析手法を段階的に実践する。事前説明の後、実験計画立案、データ記録・解析、結果の考察を行い、コンピュータを用いたレポート作成や振り返りディスカッションを通して、2年次以降の実験実習や卒業研究に必要な基礎力を養う。	
			食品微生物学実験		食品に関わる微生物は、食品の安全性・保存性・品質に大きな影響を及ぼします。食中毒の予防や発酵食品の製造、衛生管理の高度化において、微生物の特性を正しく理解し、的確に扱う技術は食品産業の基盤となる重要な要素である。 本実験科目は、食品に関係する微生物の検出・培養・同定に関する基本的な技術を習得することを目的とする。さらに、微生物が食品に与える影響を科学的に評価する力と、衛生管理や品質管理に応用できる実践的な知識の修得を目指す。 授業では、実験実習を中心に進め、一般生菌数・大腸菌群・カビ・酵母などの検出、培地の作成と無菌操作、顕微鏡観察、発酵食品中の有用微生物の分離などを行う。実験ごとに事前説明と安全指導を行い、結果の考察やレポート作成を通して科学的な視点を養う。また、食品衛生法やHACCPに関連した微生物管理の応用例にも触れ、現場で役立つ技術と知識を段階的に学ぶ。	

科目区分			授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	実験・演習系科目	実験・実習科目	食品学実験		食品の開発や品質評価を行う上で、その成分を正確に分析・定量することは極めて重要である。食品学実験は、科学的根拠に基づいた食品評価の技能を身につける基礎となる。 本実験科目の目的は、食品に含まれる脂質・たんぱく質などの主要栄養素やその他成分を対象に、分離・検出・定量に必要な基本操作と原理を実践的に理解・修得することである。 授業では、実験実習を通じて、栄養素（脂質・たんぱく質・糖質など）やその他食品成分の分離法、化学的検出法（呈色反応、比色法など）、および機器分析法（吸光度法、クロマトグラフィーなど）の操作を行う。また、実際の食品を用いてその成分の化学的・物理的性質を観察・理解し、それを応用した分析手法の習得を目指す。実験結果は記録・整理し、考察やレポート作成を通して論理的にまとめ、科学的視点を持って食品を評価する力を養う。卒業研究や商品開発への応用を視野に入れた、実践的な内容で展開する。	
			農産物調理学実習		農産物調理学実習は、単なる調理技術の習得にとどまらず、食の自立や健康維持、食文化の継承に寄与する社会的意義を持つ。食材となる農産物の特性や衛生管理、栄養バランスを理解しながら実際に調理を行うことで、生活に必要な基礎的な食の知識と技能を身につけることが求められる。 本実習科目の目的は、調理科学の基礎理論と実践を結びつけ、食材の扱い方や調理法を体験的に学ぶことで、応用力と技術力を養うことにある。 授業では、実験実習を中心に展開し、和洋中の基本料理や季節の行事食、食材の科学的特性の理解を深める内容を扱う。グループでの調理や発表、フィードバックを通じて協働力とコミュニケーション能力を養い、段階的に調理技術の向上を図る。前半は基礎技術と理論の習得、後半は応用実習や課題研究を行い、生活の自立と社会参加に資する調理力を育成する。	
			食品衛生学実験		食品衛生は、安全で安心な食生活を支える社会基盤の一つであり、その実践には理論に裏付けられた正確な検査技術と衛生管理が求められる。食中毒や食品汚染の防止は、消費者の健康を守ると同時に、食品業界全体の信頼性を支える重要な要素である。 本実験科目は、食品衛生に関わる基本的な微生物検査や理化学的検査の手法を習得することを目的とする。衛生状態の評価や食品の安全性を科学的に判断できる基礎技術とともに、観察力や記録・報告の方法も身につけることを目指す。 授業では、実験を中心に進行し、寒天培地による微生物の培養・観察、一般生菌数や大腸菌群の検出、食品中の添加物や異物の検査などを行う。各実験は、事前学習と実験後のレポート作成を通して理解を深め、衛生管理手法の科学的根拠や実務への応用についても考察する。段階的な実験の積み重ねにより、食品衛生の専門的な実践力を養成する。	
			インターンシップⅠ（企業探究）	○	インターンシップⅠ（企業探究）は、学生が実際の企業や産業の現場を体験的に理解し、社会や経済の仕組み、働くことの意義を主体的に学ぶ機会として、キャリア形成や人材育成の観点から重要な役割を果たしている。 本科目は、企業や業界の実態を探究し、職業観や社会人基礎力を養うこと、さらに自らの進路や将来設計について主体的に考える力を身につけることを目的とする。 授業では、企業研究や業界分析、職場見学、社員インタビュー、グループワークなど多様なアプローチを用いる。初回は企業活動の全体像を把握し、各回で異なる業種や職種を題材に、企業の価値創造や社会的役割を探究する。最終的には、学んだ内容をまとめて発表し、自己のキャリア形成に活かす計画を立てる。	
			インターンシップⅡ（インターンシップ）		インターンシップⅡ（インターンシップ）は、学生が実際の企業や組織で就業体験を行い、社会の仕組みや働く意義を深く理解することで、キャリア形成や実践的な人材育成に大きな意義を持っている。 本科目は、専門分野での実務経験を通じて、社会人基礎力や課題解決能力、職業意識を高め、将来の進路選択や自己成長につなげることを目的とする。 授業では事前指導と事後報告会を含め、主に現場実習を中心に進める。実習先では組織の一員として業務に携わり、これまで大学で学んだ知識やスキルを実務で活用する。実習中は日誌やレポートを作成し、課題発見や自己評価を行う。最終的に体験を振り返り、成果や課題を発表し、今後の学びやキャリア形成に活かす計画を立てる。	

科目区分			授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	実験・演習系科目	実験・実習科目	食の地域防災文化論実習Ⅰ（地域連携）		災害に備えて、実際災害が発生した場合、どのように行動するか、行動すべきか、日頃からイメージ（想像）できている必要がある。 本実習科目は、「食の地域防災文化論」で学んだことの仕上げとして、災害時必要となる地図を使った対応訓練（DIG：ディグ）を行い、防災・危機管理能力を得ることを目指す。 本授業は、集中講義として行い、災害図作成（DIG）作成方法、災害図を活用し、実際災害が発生した時に、また食に問題を抱える要配慮者に対し、避難所での生活（特に食事の提供や炊き出し等）さまざまな局面でどう対処すべきか課題抽出（事前準備事項も含む）を行い、最後に現地視察し災害時のレビューをする。	
			食の地域防災文化論実習Ⅱ（防災マネジメント）		防災マネジメントとは、災害発生直後から災害対応できるよう日常時から教育・訓練を企画運営することであり、その技術者の育成は、自然災害が頻発する日本では重要である。 本実習科目は、食の地域防災文化論実習Ⅰ（地域連携）の関連科目として行い、防災マネジメント（日常時から教育・訓練を企画）を行う人材の育成をすることを目指す。 授業では、食の地域防災文化論実習Ⅰで課題にあがった問題点、現在明らかになっている課題（①被災地の復旧・復興者の食事、②避難所での生活（特に炊き出しにおける食中毒問題）、③備蓄施設の仕様と設置、④ライフラインの確保）の問題点について、地域向けに教育や訓練内容を企画立案し、防災関係団体と協力しセミナーを企画する。	
			食品企業実習（食品企業見学）		卒業後は、さまざまな食品企業に就職するため、実際の食品企業での仕事の内容や仕方などを知ることが必要である。しかし学内における実習や実験だけでは、実際の食品企業を知ることは難しい。 本実習科目は、食品の製造や開発の現場、1）生産技術、2）生産管理（品質管理、作業管理、商品開発等）、3）食品等の衛生管理、4）食品加工機器・分析装置、5）環境管理、6）省エネルギー等について、体験学習を行う。 授業では、集中講義として、初日は、訪問先企業の予習を行い、2日間はそれぞれの企業を見学学習を行う。	
			ファームステイ実習		ファームステイ実習は、農業の現場に実際に身を置き、生産活動や地域生活を体験することで、食と農のつながりや地域社会の実情を深く理解することを目的とした実践型学習で、持続可能な農業や地域活性化の意義を肌で感じることができる、貴重な学びの機会となる。 本実習科目は、受講者が農家に滞在しながら作業や生活を共にし、農業の生産工程、季節ごとの作業内容、地域の文化や課題を実体験を通じて学ぶとともに、農業従事者との対話を通じて、食料生産の現場が抱える現実的な課題や魅力を自らの目で捉えることを目指す。 授業では、現地の滞在型実習を中心に構成され、事前に農業基礎知識や地域理解に関する講義を行ったうえで、1週間前後のファームステイを実施する。実習中は、田畑での作業、収穫・出荷体験、農村の暮らしへの参加などを行い、終了後には報告会とレポート作成を通して学びを整理・共有するなど、実践を通じて地域と農の価値を主体的に考える力を養う。	
専門教育科目	実験・演習系科目	演習科目	地域食農演習Ⅰ（計画）		地域食農演習Ⅰ（計画）は、地域社会が抱える食と農の課題を発見し、持続可能な発展や地域活性化に向けた計画的なアプローチを考えることが、現代社会において重要な意義を持っている。 本演習科目は、地域の食農課題を調査・分析し、解決に向けた実践的な計画立案力やチームでの協働力、現場で役立つ課題発見・解決能力の習得を目指す。 授業は演習形式で行います。初回は地域の現状把握から始め、各回で異なるテーマや事例を題材に、情報収集を実施します。最終的には、具体的な計画案を作成し、発表とフィードバックを通じて実践力を高めます。	
			地域食農演習Ⅱ（実践）		地域食農演習Ⅱ（実践）は、地域社会が抱える食と農の課題に対し、現場での実践活動を通じて持続可能な発展や地域活性化に貢献することが、現代社会において重要な意義を持っている。 本演習科目は、学生自身が地域の関係者と協働し、計画したプロジェクトを現場で実践することで、課題解決力やコミュニケーション力、チームワークを養うことを目的とする。 授業では演習を段階的に行う。初回はプロジェクトの目標や進行計画を確認し、各回で実際の現場活動や振り返りを重ねる。最終的には、活動成果をまとめて発表し、今後の課題や改善点を整理することで、実践的な能力を高める。	

科目区分			授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	実験・演習系科目	演習科目	地域食農演習Ⅲ（法務）		地域食農演習Ⅲ（法務）は、地域の食と農を支える法制度を理解し、持続可能な農業・食品産業の実現に寄与する力を養うことに社会的意義がある。法的知識は地域振興や農業経営において不可欠である。 本科目の目的は、農業・食品分野に関わる基本的な法規制や制度を学び、法的視点から地域課題の解決を考える力を育成することである。受講者は法務リテラシーを高め、地域食農の現場に即した応用力を身につける。 授業では、農地法、食品表示法、農業協同組合法、知的財産権、契約法などの基礎を学ぶ。ケーススタディや演習も取り入れ、具体的な事例を通じて実践的な理解を深める。	
			地域食農演習Ⅳ（法人経営）		地域食農演習Ⅳ（法人経営）は、現代の農業や食関連産業が法人経営体へと発展し、多様な経営形態が地域社会に新たな価値や雇用をもたらす中、持続可能な地域づくりや産業の発展において重要な意義を持っている。 本演習科目は、農業法人や食農ビジネスの経営管理、組織運営、財務戦略などの基礎を理解し、経営的視点から地域食農の課題解決や事業発展に貢献できる力を養うことを目的とする。 授業では、法人経営の理論や実際の事例分析、経営計画の作成、財務管理、組織マネジメント、6次産業化や協同組合の仕組みなどを題材とする。初回は法人経営の基本構造を学び、各回で経営課題や戦略策定、現場視察やグループ討議を重ねる。最終的に経営計画案を作成し、発表とフィードバックを通じて実践的な経営力を高める。	
			食品開発演習Ⅰ（発酵醸造開発）		発酵醸造は、微生物の働きを活かして食品の風味や保存性、栄養価を高める伝統的かつ科学的な技術に支えられており、地域文化や食の多様性にも深く関わっている。その開発と応用は、現代の健康志向や食品機能性への関心の高まりの中で、ますます重要性を増している。 本演習科目は、発酵醸造食品の製造原理と微生物の利用技術を実践的に学ぶとともに、新たな商品開発に挑戦する創造的な力を養うことを目的として、基礎的な発酵操作から、製品設計、品質評価まで一連の流れを体験し、開発プロセスを多角的に理解することを目的としている。 授業では、受講生全体が同一の発酵醸造食品をテーマにして取り組み、製造工程で用いる微生物の取り扱いや、発酵条件の管理、製品の官能評価や品質チェック、表示作成といった開発工程を段階的に演習する。最終的には成果をまとめて発表し、食品開発に必要な基礎的な知識と技術、論理的思考力の向上を図る。	
			HACCPシステム学		食の安全性確保は、健康的な生活と社会の安定に直結する重要課題であり、その実現には科学的かつ体系的な衛生管理が不可欠である。HACCP（危害分析重要管理点）システムは、食品の製造工程におけるリスクを事前に特定・管理する国際的に認められた手法であり、持続可能な食産業の根幹を成している。 本演習科目では、HACCPの概念や仕組みを理解し、食品の安全管理に必要な思考力と実践力を身につけることを目的とする。受講者は、危害要因の分析方法や重要管理点の設定手順を習得し、実務に応用できる衛生管理計画の構築能力を養うことが求められる。 授業では、食品衛生の基本的知識を確認した上で、HACCPの7原則に基づいた具体的なシステム構築のプロセスを学ぶ。演習では実際の製品を例に、危害分析、管理基準の設定、記録の取り方などを体験的に理解する。さらに、国内外の導入事例や制度化の流れについても考察し、法令や規格との関連性も視野に入れながら実践的な理解を深めていく。	
			食品開発演習Ⅱ（スイーツ開発）		食品開発演習Ⅱ（スイーツ開発）は、スイーツを通じて人々の食生活を豊かにし、笑顔や驚きを生み出す商品を創造する意義を持つ科目です。現代社会では、単なる味や栄養だけでなく、楽しさや話題性、健康志向、環境配慮といった多様な価値が求められており、スイーツ開発は食の新たな可能性を切り開く重要な役割を果たしている。 本演習科目の目的は、スイーツ開発のプロセスを実践的に学び、消費者ニーズや市場動向を踏まえた商品企画力、試作・評価・改良の技術など、チームで協働しながら行う力を養うことである。 授業では、スイーツの市場調査、企画立案、レシピ作成、試作と評価、改良、商品化までの一連のプロセスを体験する。前半は基礎知識と市場分析、後半は実践的な開発と最終プレゼンテーションを行う。	

科目区分			授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門教育科目	実験・演習系科目	演習科目	食品開発演習ⅢA（パッケージデザイン）		食品開発演習ⅢA（パッケージデザイン）は、食品の魅力を最大限に引き出し、消費者の購買意欲を高めるためのパッケージデザインの重要性と社会的意義を学ぶ科目である。 本演習科目の目的は、食品パッケージの機能とデザインの基本を理解し、商品コンセプトやターゲットに即した効果的なパッケージを企画・制作する力を養うことにある。受講生は、法規制や環境配慮の観点も踏まえつつ、消費者の視点に立ったブランディングや情報伝達の技術を身につけることを目指す。 授業では、パッケージの役割、デザインの基本原則、ブランディング戦略、法規制、環境対応素材の活用などを学ぶ。題材として実際の食品を用い、グループワークでコンセプト設定からデザイン制作、プレゼンテーションまでを行う。	
			食品開発演習ⅢB（新商品開発）		食品開発演習ⅢB（新商品開発）は、消費者の多様化するニーズや健康志向、環境問題など社会的課題に対応した新しい食品を創造する意義を持つ科目である。 本演習科目の目的は、市場調査からコンセプト設計、試作、評価、改良、商品化に至るまでの新商品開発プロセスを実践的に学ぶことである。受講生は、消費者インサイトの把握や競合分析、品質管理、マーケティング戦略などを総合的に身につけることである。 授業では、市場調査やトレンド分析、アイデア創出、試作・官能評価、パッケージデザイン、マーケティング戦略立案など一連の開発工程を体験する。題材には、健康志向や地域資源を活かした新商品の企画を設定し、グループワークで協働しながら開発・発表までを行う。前半は理論と事例研究、後半は実践的な開発演習を中心に、創造力と実務力を段階的に高めていく。	
			専攻演習	○	農学分野では、食料・環境・資源・生命など、社会の根幹を支える課題に対して科学的に取り組む力が求められる。こうした課題に対応するためには、理論と実践の統合が不可欠である。 本演習科目は、各自の専門分野に関連するテーマを深く掘り下げることで、問題発見力や解決力、プレゼンテーション能力を育成することを目的とする。 授業では、文献調査、フィールド調査、データ分析、ディスカッション、発表などを行う。担当教員の指導のもと、受講生が主体的に課題に取り組む形式とし、定期的な報告や発表を通じて、専門的思考と表現力を磨く。	
			卒業論文	○	農学は、自然と人間の関わりを科学的に理解し、持続可能な社会の実現に貢献する学問である。そのため、個別の専門分野に関する深い知識と、自ら課題を探索する力が社会から求められている。 卒業論文の目的は、4年間の学修の集大成として、与えられた（自ら設定した）研究課題に対して主体的に取り組み、論理的思考力、課題解決力、表現力を総合的に育成することである。卒業研究を通じて、農学研究者あるいは専門技術者としての基礎的資質を養う。 卒業論文指導では、指導教員のもとで文献調査、実験・調査、データ解析、考察、論文作成、口頭発表を段階的に進める。研究計画の立案から成果のとりまとめまでを一貫して行い、最終的には卒業論文としてまとめ、口頭試問または発表会にてその成果を発信する。	
資格課程科目	教職課程		教育学概論		本科目は、「教育とは何か」「教育は何を目指すのか」といった根源的な問いを出発点に、教育の本質的意義とその社会的・歴史的な役割について多角的に考察し、教育をめぐる多様な見方を知り、思考を深めていくことを目的とする。教師に必要とされる「ものの見方」を広げると同時に、「深く考え抜く力」を養成する。講義に加えて、グループワークやディスカッションを通じて、学生一人ひとりが自らの教育観を見つめ直し、他者との対話を通じて問いを深める経験を積み、自らの教育観を主体的に育てていくことを目指す。	
			教職概論		教育職員免許法では、教員免許状取得のためには、「教職の意義などに関する科目」の履修を課している。本科目は、教職課程導入科目として、教職の専門性と社会的役割について多角的に学び、教育に携わる者としての基礎的理解を深めることを目的とする。現代社会における教育の意義や学校教育の制度的特徴、教師に求められる倫理観と資質・能力について理論と実践の両面から学ぶ。また、教育基本法・学校教育法などの教育関連法規の基礎や、いじめ・不登校・多様性といった教育現場の現代的課題も取り上げ、教員としての責任と使命を考える。	

科目 区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
資格 課程 科目	教 職 課 程	教育社会学		本授業科目は、教育と社会の相互関連について学ぶことで、両者の相互関係が重要であることを学習する。 本講義では、教育と法制度との関係、教育・学校と社会の関わり、社会の変化による教育への影響、学校教育の課題、学校の危機管理、地域と学校の連携について講義する。これらの講義を通して、教員としてどのような教育をしていくべきかについて受講者各自が考察を行う。	
		教育心理学		この授業では、教育現場における諸課題に対して批評的な視点を持ち、実践的に対応できる力を養うことを目的とする。教育心理学を、「教育における問い」に心理学的アプローチで向き合う学問として捉え、学習や動機づけ、発達、教育評価などに関する理論や知見を学ぶ。ピアジェやヴィゴツキーらの発達理論、行動主義・認知心理学の学習理論に加え、児童・生徒の個別性や教師の心理的影響なども扱い、「学習」と「教育の実際」の観点から思考を深める。将来、教育に携わる上で必要となる基本的な知識を身につける。	
		特別支援教育		特別支援教育の基礎的な専門性を養うために、特別支援 教育の歩みや学校における支援の必要な子どもへの教育の現状、障害の捉え方と特別な指導を必要とする子どもに対する指導・支援の在り方などについて理解する。特別支援学校等での指導経験を活かし、学校の現状を踏まえながら理解を図れるようにする。授業では、グループによるディスカッションや意見交換を行い、学生が自ら考えたり、他者と協議したりすることで思考を深めていく機会を設ける。	
		教育課程論		本授業では、教育課程（カリキュラム）が学校教育の中核をなすものであるという視点から、教育活動全体を具現化する枠組みとしての教育課程について体系的に学ぶ。具体的には、教育目標と教育課程の関連（法的根拠を含む）、教育課程の役割・機能・意義、教科・科目との関係性、歴史的変遷、そして近年注目されるカリキュラム・マネジメントの意義と実践について考察する。理論と現行制度の両面から教育課程を捉え、その編成・運用における多様な要素と課題を理解するとともに、将来の教育実践に活かす力を養う。	
		総合的な学習の時間の指導法		総合的な学習の時間は、これからの社会において特に必要とされている諸能力を育てる科目である。具体的には、探究的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を行うことを通して、よりよく課題を解決し、自己の生き方を考えていくための資質・能力の育成を目指す。この科目は、従来の教科教育などにおける知識偏重ではなく、実践的な能力を育てることに主眼が置かれる特徴がある。これは、各教科等で育まれる見方・考え方を総合的に活用して、広範な事象を多様な角度から俯瞰して捉え資質を育てる。そのために本科目では、実社会・実生活の課題を探究する学びを行っていくのである。これらを実現するために、指導計画の作成および具体的な指導の仕方、並びに学習活動の評価に関する知識・技能を授業を通して身につける。	
		特別活動論		特別活動は、各教科・専門科目の指導と異なり、教科外活動に位置づけられ、ホームルーム活動・生徒会活動・学校行事等の望ましい集団活動を通して、生徒が心身の調和のとれた発達と個性の伸長を図り、人間としての在り方生き方の醸成に教育の目標をおいている。学生諸君が小中高校と体験した特別活動の思い出を活用しながら学習を進める。それらの学習を通して、特別活動の種類と内容、特別活動に関する指導方法等を学ぶ。さらに、特別活動の意義と重要性を理解し教員としての資質向上を図る。	
		教育とICT活用		将来教員として求められる情報通信技術（ICT）の活用力と、その教育的意義を理解し、実践に応用する基礎力を養うことを目的とする。教育課程コアカリキュラムの目標に基づき、①ICTの活用意義と理論的背景の理解、②ICTを活用した効果的な学習指導と校務の推進、③生徒の情報活用能力（情報モラルを含む）を育成するための指導方法の習得を柱として授業を展開する。講義と実習を組み合わせた学びを通じて、教育現場でのICT活用に対する理解と実践力を高め、現代社会において不可欠なデジタル・リテラシーの涵養を図る。	
		教育の方法と技術		文部科学省は、「学校現場における諸課題の高度化・複雑化により、初任段階の教員が困難を抱えており、養成段階における実践的指導力の育成強化が必要」とし、教員養成課程において、教師の質を高める指導が必要としている。本科目は、教員を志望する学生に、学校教育における教育の方法及び技術に関する知識・技能を身につけることを目的とする。具体的には、①授業に必要な技術（講義形式・授業の組み立て、アクティブラーニング、グループワーク・実験学習）などをテーマに応じて学ぶ。②学級経営をする上での資質能力。③子供・生徒への対応、子供と教師との距離感。加えて教師の危機管理能力。教師として備えておきたいモラルなど教師として身に付けるべき資質を学ぶ。	

科目区分		授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
資格課程科目	教職課程	生徒指導・進路指導		近年、社会の複雑化・多様化が進み、様々な困難や課題を抱える児童・生徒が増える中、学校教育には一人一人の可能性を最大限に伸ばしていく教育が求められている。本授業では、生徒指導の理論と実践、進路指導の方法論、キャリア教育の重要性、そして学校現場での多機関連携のあり方など学校をめぐる近年の政策動向や理論的・実践的な研究動向などを取り上げるとともに、専門用語をわかりやすく解説することや具体例などを用いて取り組みの方向性をイメージしやすくすることで実践的な教育の在り方について学ぶ。	
		教育相談		教育相談の視点を通して、子どもたちを取り巻く多様な問題を深く理解し、適切に支援するための実践的な知識とスキルを養うことを目的とする。教育現場における問題発生の際の察知・把握、教師として行うべき援助、保護者への支援と協力関係、外部専門家の活用と協働、カウンセリングの手法について具体的なケースを考えながら学ぶ。授業では、適宜講義内容に沿った視聴覚教材を用い、具体的な事例をもとに、ディスカッションやロールプレイを実施する。	
		事前・事後指導		教育実習は、大学における教育課程の集大成として実施されるものである。今まで学んできた専門的教科や教職課程における教科・科目を通して身に付けた知識・技術や教師として必要な資質を、教育現場で実践し統合する最初の機会である。教育現場では、学習指導・生徒指導・特別活動・クラス経営・部活動・校務分掌等と教員の仕事は多岐に亘るため、事前指導においては、これらの内容について熟知し周到な準備をすることが重要で、特に教育実習生にとって負担の大きい学習指導要案作成、研究授業に向けた準備・指導を行う。事後指導としては、教育実習を振り返り、教員としての自分の資質を見つめなおし、改善点を探求し、将来の教師像につなげるための指導を行う。	
		高等学校教育実習		教育実習は、教育者に求められる実践的な能力や倫理性の基礎訓練を、それにふさわしい学校現場という現実の環境で実施するものである。その、教育実習の目的は、1. 学校教育の実際について、体験的、総合的な認識を得ること。2. 大学において修得した教科や教職に関する専門的な知識・理解や理論・技術を生徒の成長発達に応じて適用する実践的な能力の基礎を形成すること。3. 教育実践に関する問題解決や創意工夫に必要な研究的な態度と能力の基礎を形成すること。4. 教育者としての愛情と使命感を深め、自己の教員としての能力や適性に自覚を得させること。それらの目的を達成するために数週間に亘り各学校現場において実践する。	
		教職実践演習		教職課程の最終科目として、大学4年間の学びを総括し、将来、農業科教員として求められる資質・能力を自己の経験から確認・強化することを目的とします。これまでの学修や教育実習を演習形式で振り返り、教師としての資質を自己点検するとともに、不足する知識や技能を洗い出し、その改善方策について主体的に検討する。また、農業科教員としての専門性や社会的使命を再認識し、現場で求められる指導力・対応力・実践力の向上を図る。グループワーク、模擬授業、教育実践の振り返りなどを通して、自らの課題と向き合いながら、即戦力としての教員像を明確化する。	分担
		中等教科教育法・農業		本授業の目的は、高等学校農業科教員を目指す学生に対して、農業科教員としての資質や農業教育に関する知識・技術・態度等の育成するものである。次の目標を設定し実践する。 1) 農業科教員として必要な資質(特に人間性)を涵養する 2) 農業教育に関する知識・技術が活用できる 3) 学習指導要領を理解し、実践できる 4) 年間指導計画・学習指導案・シラバス等が作成できる 5) 学習指導案に沿った模擬授業ができる。 本授業を通して教員としての資質等を身に付ける。	
		職業指導		Society5.0において、職業(社会における個人の役割)は選ぶものから、「課題を発見し他者と協働し解決を図り、新しい知・価値を創造する」ことを以て自ら創出していくものとなる。未来を切り拓き生き抜く力を生徒に与える次代の職業指導のあり方も考える。この授業では、職業指導の社会的意義を理解し、学校現場での職業指導の実際を見つめ直し、人権視点で掘り下げる体験や、指導手法の体験を通じて、自ら学びに向かい未来を切り拓く資質と能力を育む職業指導のあり方を学ぶ。	

資格課程科目	科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
	健康食品管理士	食品のための臨床検査学		食品のための臨床検査学は、人の健康と食品との関わりを科学的に理解し、安全で機能的な食の提供に貢献する力を育む点で重要な社会的意義を持つ。農学分野においても、食と健康の関係を数値で捉えることは、食品の開発や品質評価、栄養機能の解明に不可欠である。 本講義の目的は、健康状態に応じた食品摂取および健康食品の適切な利用を判断する能力を養うことである。 授業では、検査値から健康状態を推定できる能力を身に付けるよう、疾患ごとに、疾患の概要、検査の種類、検査値の読み方、基準値を説明する。	
		薬理学		薬理学は、生体の機能に作用する化学物質の働きを理解し、健康の維持や疾病の予防・治療に役立てる学問である。農学分野では、食品に含まれる生理活性成分や機能性素材が体内でどのように作用するかを理解するうえで、薬理学の知識が重要な役割を果たす。 本科目は、医薬品と食品との相互作用、臨床検査値の読み取りと健康管理、薬の作用機序とその応用について、薬理学の基礎から学ぶことを目的とする。 授業では、薬の分類や作用機序、体内動態、副作用などの基礎を学ぶとともに、機能性食品や保健機能成分を題材に薬理学的視点から考察を行います。実際の食品・医薬品の事例を通して、科学的根拠に基づいた判断力と応用力を育成し、食と健康をつなぐ専門的視野を養う。	

学校法人南九州学園 設置認可等に関わる組織の移行表

令和8年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和9年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
南九州大学				南九州大学				
環境園芸学部				環境園芸学部				
環境園芸学科	110	-	440	環境園芸学科	<u>90</u>	-	<u>360</u>	定員変更(△20) 学科の設置(届出)
				地域創成学科	<u>60</u>	-	<u>240</u>	
人間発達学部				人間発達学部				
子ども教育学科	80	-	320	子ども教育学科	80	-	320	
健康栄養学部				健康栄養学部				
管理栄養学科	60	-	240	管理栄養学科	60	-	240	
食品開発科学科	40	-	160		<u>0</u>	-	<u>0</u>	令和9年4月学生募集停止
計	290	-	1160	計	290	-	1160	
南九州大学大学院				南九州大学大学院				
園芸・食品科学研究科				園芸・食品科学研究科				
園芸専攻(M)	4	-	8	園芸専攻(M)	4	-	8	
食品学専攻(M)	2	-	4	食品学専攻(M)	2	-	4	
計	6	-	12	計	6	-	12	