

緑＝必修・履修必修科目

1年生		2年生		3年生		4年生		
1セメスター	2セメスター	3セメスター	4セメスター	5セメスター	6セメスター	7セメスター	8セメスター	
教養教育科目（仏教の思想・英語・教養科目）								
食の循環実習A					特別研究			
農学概論	食の循環実習B							
食と農の倫理	専門性を高めるための講義科目							
農学概論	作物栽培と利用に関する科目							
食と農の倫理	●作物学Ⅰ ●植物生理・生化学Ⅰ		●園芸学基礎 ●発酵醸造学 ●収穫後生理学	●土壌学Ⅰ ●植物栄養学Ⅰ ●果樹園芸学		●植物栄養学Ⅱ	●作物学Ⅱ ●土壌学Ⅱ ●野菜園芸学	
	病虫害・雑草防除に関する科目			●農薬学 ●雑草学Ⅰ		●雑草学Ⅱ ●植物病理学Ⅱ	●応用昆虫学 ●線虫学Ⅱ	
	品種改良に関する科目			●遺伝学Ⅰ ●分子育種学Ⅰ ●生物統計学		●分子育種学Ⅱ ●花卉園芸学		
農業全般を知る科目			●畜産学概論			●水産学概論 ●農業気象学		
農業関連諸科学の基礎を学ぶ科目								
食の文化論、食と嗜好の科学、食品の安全と法律、身体のしくみと栄養、調理のサイエンス アジア・アフリカの食料と農業、日本の歴史と農業、会社と農家のしくみ、事例に学ぶ食品マーケティング など								
			研究手法を学ぶ実習科目					
			●基礎化学実習 ●基礎生物学実習	●農場実習 ●農学専門実験				
			研究方法を学ぶ演習科目					
			●基礎演習Ⅰ	●基礎演習Ⅱ	●総合演習Ⅰ	●総合演習Ⅱ	●総合演習Ⅲ	
職業を意識する科目			●キャリア形成論					
現場を知るための実習科目		●農学部キャリア実習A・B ●海外農業体験実習A・B						
●農学部特別講義								
●入門ゼミ								