

運営体制

.....Structure

コース担当教員が中心となって、コースの運営・学生の指導を行います。
また、農・水産学部関連の教員（農学部62名 水産学部45名）が、本コースを支援します。

<コース担当教員>

【農学系サブコース】

- 教授/坂上 潤一
- 准教授/Mun' delanji C.M.VESTERGAARD (ムンデ)
- 准教授/池永 誠 ●准教授/香西 直子 ●准教授/坂尾 こず枝



M.C.M.VESTERGAARD
(ムンデ)



VAZQUEZ ARCHDALE Miguel
(ミゲル)

【水産学系サブコース】

- 教授/VAZQUEZ ARCHDALE Miguel (ミゲル)
- 准教授/石崎 宗周 ●助教/藤本 麻里子

卒業プロジェクトについて

.....Graduation Project

本コースでは、4年次において、「卒業プロジェクト」に取り組みます。
卒業プロジェクトでは、農学部・水産学部の指導教員の元での卒業研究以外に、
短期留学による海外農水産業の調査や国際機関での実務研修・研究なども選択できます。
卒業プロジェクトの指導教員は2年次終了時に決定します。

<卒業プロジェクトの選択・指導教員決定の流れ>

2年前期	2年後期	3年	4年
指導教員(研究室)分け 説明会の開催 興味・関心のある研究を 行なっている教員を訪問 卒業プロジェクトで行う研究内容 やプロジェクトについて相談	指導教員(研究室)分け 希望票を提出 配属先となる指導教員が 決定・発表 3年以降に履修すべき 科目を相談	推奨された科目を履修し、 単位を取得 指導教員の行なう ゼミや研究に参加	指導教員のもとで、 「卒業プロジェクト」がスタート 卒業論文*または海外での 調査・研修等のレポートを作成 卒業プロジェクトの成果を 発表会で報告

*所属する研究室で研究を実施して、論文を発表する

卒業後の進路

.....Career after Graduation

卒業後の進路として、以下のような業種での就職を目指しています。

国際公務サービス	グローバル・ビジネス
国際公務員	国際開発・協力事業関連組織
青年海外協力隊	食料系公務員
	グローバル・ビジネス
	食料品貿易企業
	総合商社
	◎コンサルタント企業
	グローバル食品企業
	外資系食品企業

<就職先(実績)>

国立大学、農林水産省、クボタ、JICA海外協力隊、日本水産、東洋冷蔵、デリカフーズ西原商会、マルイチ産商、三菱食品 ほか

鹿児島大学へのアクセス、連絡先

新幹線
(JR鹿児島中央駅まで)
博多から約80分
熊本から約40分

鹿児島空港
(JR鹿児島中央駅まで)
リムジンバス40分

JR鹿児島中央駅から
鹿児島大学農学部まで
市電+バス15分



鹿児島大学農学部学務課学生係
〒890-8580 鹿児島市郡元1丁目21番24号
TEL:099-285-3553 E-mail:nkgaku@kuas.kagoshima-u.ac.jp



農学と水産学の両方を学びながら、国際的な視野を身につけます

特別コースは、東南アジア・南太平洋・アフリカを中心とした国際社会を対象として、食料資源の持続的生産とその合理的利用の分野の専門知識を修得し豊かな世界観と倫理観を備え、グローバル化する産業社会に参画し、国際社会に貢献できる進取の精神を持った人材を育成することを目的とします。



教育の内容

.....Course Outline

- ・国際的な食料資源問題に関する専門的な知識と豊かな教養を体系的に修得します。
- ・国際的な食料問題に関わる人材に必要な、高い英語能力や異文化理解力を身につけます。
- ・国際的な食料問題に関わる人材に必要な、高い社会貢献意識と豊かな思考力を育てます。
- ・農学系学生と水産学系学生と一緒に学び、総合的、複眼的な視野を身につけます。

アドミッションポリシー《求める学生像》

.....Admission Policy

- ・国際食料資源学特別コースの教育目標に共感し、その実現に向けて考える力と意欲を持つ人
- ・国際的視点に立った食料・資源問題の解決に熱意と意思を持つ人
- ・実用的な英語力の強化に意欲のある人
- ・学ぶことに努力を惜みず、社会の持続的発展に取り組む意欲を持つ人

海外研修《海外留学》

.....Overseas Training 《Study abroad》

鹿児島大学では、26か国・地域、91機関と大学間学術交流協定を締結しています。さらに農学部では27機関と、水産学部では23機関と国際交流協定を締結しています。これらの機関への交換留学等を積極的にすすめています。



農学部 27 機関 × 水産学部 23 機関



英語力強化 Towards improved English skills

特別コースでは、

- ①英語力の強化を直接的な目的とする英語科目
- ②専門的知識を、英語で読み、聞き、理解し運用する能力を涵養する科目

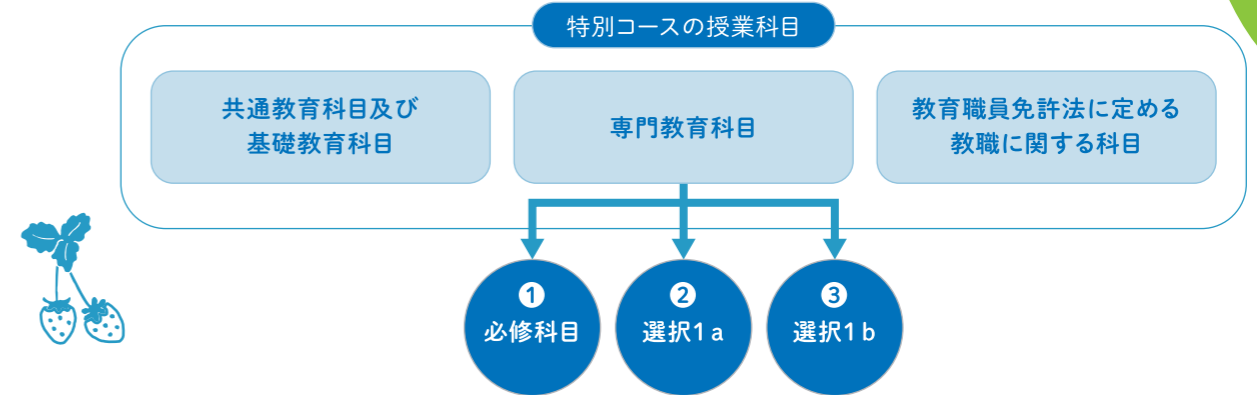
の双方を通じて、実践的な英語力を強化します。

必修科目「海外研修」として開講し、英語を母国語とする、または多用する国で英語による講義を受け、学生等とのコミュニケーションを通じて、実用英語の訓練を定着させることを目指します。

カリキュラム《履修について(開講科目)》

.....Curriculum

特別コースは、農学系サブコースと水産学系サブコースから構成されていますが、農学と水産学を共に学ぶことができます。



*授業科目は開講予定で変更する場合があります。

1 必修科目

Compulsary Subjects

特別コースの学生が、必ず単位修得しなければならない科目群です。

英語による専門教育	基礎的科目	現場力強化	英語力強化	共通の専門科目
Elements of Agricultural Science	水産学概論	卒業プロジェクト	実用英語A	キャリアデザイン
Elements of Fisheries Science	農学基礎		実用英語B	国際経済論
Agricultural Production Science	農業社会	実習実験	実用英語C	国際関係法概論
Fisheries Production Science	キャリアデザイン	フィールド実習	実用英語D	国際食料関係論
Agricultural Products Utilization		養殖・水産食品加工実習	実用英語E	国際食料資源学
Fisheries Products Utilization			海外研修	国際開発学
			その他共通教育の英語科目	

2 選択1a

Elective Subjects 1a

農学部・水産学部で開講されている専門教育科目のうち、特別コースに関連する概念的科目群です。これらの科目群から、選択的に履修します。

農学部開講科目	水産学部開講科目
食料生命科学序論	水産生物学
畜産学	水産増養殖学
害虫学	水産経済学
作物学	資源生産管理学
応用植物科学概論	水産食品科学
	水産食料経済論

3 選択1b

Elective Subjects 1b

農学部・水産学部で開講されている専門教育科目のうち、特別コースとの関連性が高い専門的科目群です。これらの科目群から、選択的に履修します。

農学部開講科目	水産学部開講科目
植物生理学	水産物流通論
農業経済学入門	水産マーケティング論
植物栄養・肥科学	水産食品加工・保蔵学
野菜園芸学	魚類学
食品微生物学	水産商品需給論
青果保蔵学	食品衛生学
果樹園芸学	栄養生理学
家畜管理学	藻類学
農業水利環境学	応用藻類学
植物病理学	食品工学
ポストハーベスト生化学	食品化学
農地保全学	フードビジネス論
熱帯作物学	漁具漁法学
動物性食品学	漁業管理学
農業機械学	魚病学
植物育種学	基礎水産資源学
植物性食品学	種苗生産学
食品プロセス学	魚類栄養学
観賞園芸学	水産加工経済論
土壌科学	水産資源生物学
インターンシップ研修	インターンシップ

農・水産学部共通開講科目

Seminar for Food Resource Production