

バイオ環境学部の学び方

講義と実験・実習が連動。基礎から段階的に学び、専門的な研究に挑戦！

大学共通コア科目

英語教育プログラム

実践的な語学力を身につけ、海外留学・海外インターンシップにも挑戦。

スタートアップゼミ

身の回りにある課題を発見し、グループで協働して解決する方法を学びます。 など

専門プログラム

PICK UP

「自然保護思想」(全学科共通)

自然科学・歴史・文化・哲学的視点から自然保護の思想を学習。討論やレポート作成を通して「自然を守る」とはどういうことかを考えます。

- 生物学
- 化学
- 地球科学
- 物理学

- 生物学実験
- 化学実験
- 地球科学実験
- 物理学実験

- 自然保護思想
- 社会と環境問題
- 生物の分類
- 微生物の世界

- 土壌の科学
- バイオ環境と社会のつながり
- バイオテクノロジー産業の最前線
- 環境教育・富良野自然塾

など

PICK UP

「京野菜栽培加工実習」(食農学科)

「京都に在来する伝統野菜の栽培、収穫物の加工、そして口にする」という体験を通じて、生き物を育てることの意義や食生産の重要性、また食が支える京都文化を学びます。

- バイオサイエンス概論
- 生化学
- 植物生理学
- 微生物学
- 有機化学
- 食品化学

など

- バイオ環境デザイン原論
- 環境生物学実験
- 環境物理学実験
- 環境化学実験
- 環境地球科学実験
- 環境問題と法

など

- 食農概論
- 食農基礎実験
- 植物生理学
- 食品化学
- 微生物学
- 京野菜栽培加工実習

など

バイオサイエンス学科

分子生命科学コース

食品科学コース

植物・微生物機能開発コース

※各人の関心や進路目標等に応じてコース(履修モデル)を参考に科目を選択して履修できます

- 遺伝子工学
- 植物生化学
- 植物細胞工学
- 細胞生物学
- 分子生物学
- 生体栄養科学
- 発酵醸造学
- 応用微生物学
- 有機反応機構論
- 機器分析学

など

バイオ環境デザイン学科

生物・環境調査コース

水質・環境管理コース

造園・環境デザインコース

- 生物の多様性
- 樹木医学
- ランドスケープデザイン実習
- ランドスケープエコロジー実習
- 都市自然化デザイン論
- 里山学実習
- 森林立地・土壌学
- 水環境化学実験
- 水環境デザイン論
- 環境アセスメント演習

など

食農学科

農業生産コース

6次産業コース

食品加工・発酵醸造コース

- 作物学
- 園芸学
- 作物栄養学
- 遺伝育種学
- 生産環境学実験
- 食品加工学
- 発酵醸造学
- 食品分析化学
- 食品衛生学実験
- 地域食農論

など

各研究室での学び

「卒業研究」 専門プログラムの集大成。学んだことを研究室から社会へ発信！

主な進学・就職先

関連領域をはじめ多様な進路を実現しています。

- 農業・林業：JA京都、株式会社北陸近畿クボタ、ヤンマーアグリジャパン株式会社、株式会社スプレッド、こと京都株式会社
- 建設業：東建コーポレーション株式会社、近畿測量株式会社
- 食品：山崎製パン株式会社、株式会社美十(旧おたべ)
- 化学：三洋化学工業株式会社、天野エンザイム株式会社
- 薬品：扶桑薬品工業株式会社、皇漢堂製薬株式会社
- 医療・福祉：日清医療食品株式会社、株式会社ニチイ学館
- 専門・技術サービス業：株式会社日吉、リンパ球バンク株式会社

- 電機：日本電産株式会社
- 卸売り・小売り：イオン株式会社、株式会社平和堂
- 金融業：株式会社京都銀行、株式会社ゆうちょ銀行
- 情報通信業：京都電子計算株式会社、株式会社システナ
- 公務員：国家公務員宮内庁(森林・庭園関係)、京都府教育委員会(教員)、亀岡市役所、大阪府警
- 大学院：京都大学大学院、大阪大学大学院、奈良先端科学技術大学院大学、京都先端科学大学大学院

教員志望者へのサポート

中学校・高等学校の教員(理科／農業)をめざす学生のために正課・課外で多様な支援プログラムを設けています。

教員採用実績 **40** 名
(過去10年間の実人数／常勤・非常勤含む)

KUAS
KYOTO UNIVERSITY of ADVANCED SCIENCE
京都先端科学大学

バイオ環境学部

京都亀岡
キャンパス

何が学べるの？
どんな**未来**が
広がるの？

バイオサイエンス学科

生命の機能を解明し、
社会の発展に生かすクリエイターに。

Bioscience
and
Biotechnology

バイオ環境デザイン学科

自然と社会を総合的に学び、
豊かな環境を築くエキスパートに。

Bioenvironmental
Design

食農学科

農業と食品の専門領域を学び、
食と農のゼネラリストに。

Agriculture
and
Food Technology



京都	JR 約20分	バス 約9分	京都亀岡キャンパス
阪急 桂	バス 約30分		
JR 桂川	バス 約30分		

KUAS
KYOTO UNIVERSITY of ADVANCED SCIENCE
京都先端科学大学

<https://www.kuas.ac.jp/>
【入試に関するお問い合わせ先】
入学センター(京都太秦キャンパス)
TEL 075-406-9270 E-mail nyushi@kuas.ac.jp
京都亀岡キャンパス
〒621-8555 京都府亀岡市曾我部町南条大谷1-1
TEL 0771-22-2001(代表)



バイオサイエンス学科

生命を見つめ、その機能を解明・応用。

生命現象を細胞や分子のレベルで解析するための幅広い知識と実験手法を習得し、動物、植物、微生物、食品の機能の解明と利用を通して豊かな社会の創造をめざします。

Bioscience
and
Biotechnology

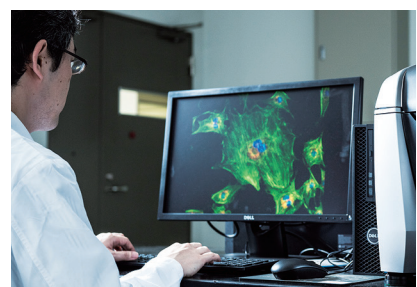
先輩学生が教えるポイント！

1 実験が豊富！

1年生から実験科目がスタート。2年生で本格的な専門実験に取り組みはじめ、専門実験を修得後に配属先の研究室での実験の日々。実験三昧の4年間が待っています。

2 英語学習が充実

「使える」英語を徹底的に学び、最先端の科学論文を読み、自分の研究に活かします。身につけた力を海外で試せるプログラムも豊富です。



多彩な海外留学・インターンシップ

10カ国 17大学 と提携

2018年度は
28名が海外学習を経験

こんな研究室で卒業研究にチャレンジします！

虫の会話を化学のチカラで読み解く

◎生物有機化学研究室

食品の機能を科学の視点で解き明かす

◎食品機能学研究室

令和時代の緑の革命を起こす！

◎植物バイオテクノロジー研究室

ナノレベルの研究で病気を治す

◎分子生物学研究室

埋蔵“菌”を掘り当てろ！

◎微生物機能開発学研究室

バイオサイエンス学科の研究室について詳しくは
Webサイトでご確認ください。

今すぐチェック！



バイオ環境デザイン学科

環境の保全と再生をめざして。

自然豊かな環境のなかで生物や環境の基礎を学び、動植物調査、環境分析、環境デザイン等に必要な技術を習得し、地域社会と連携しながら環境の保全と再生をめざします。

Bioenvironmental
Design

先輩学生が教えるポイント！

1 豊富なフィールドワーク

バイオ環境学部があるのは自然豊かな亀岡。学外に広がる豊かな自然を学びに活かし、野外実習や卒業研究などで屋外に出かけて視野を広げます。



2 資格取得サポート

多彩な資格の取得に挑戦できるのもバイオ環境デザイン学科の魅力。生物分類技能検定、ピオトープ管理士など取得した資格に応じて学修奨励奨学金が支給されます。

先輩たちは
こんな資格を取得しています

- 樹木医補
- 生物分類技能検定3級
- 環境再生医初級
- 自然再生士補
- 地域調査士
- ピオトープ管理士2級
- 危険物取扱者（甲種）
- など

こんな研究室で卒業研究にチャレンジします！

ドローンで自然環境の健康診断！?

◎ランドスケープデザイン研究室

都市の人と自然の記憶・痕跡をさぐる

◎都市自然化研究室

人と自然のよい関係は里山にあり！

◎里山環境研究室

安全な水の供給・豊かな水環境の保全を

◎水環境研究室

生物が助け合う水田の世界とは？

◎環境教育研究室

情報解析で見えてくる自然環境の状態と変化

◎環境情報研究室

バイオ環境デザイン学科の研究室について詳しくは
Webサイトでご確認ください。

今すぐチェック！



食農学科

食と農の未来を拓く創造力を養う。

「食」と「農」のつながりを学び、農業生産・発酵醸造・食品加工の基礎知識と関連技術を習得し、品種の開発、環境保全型の食料生産、地域産品の創出をめざします。

Agriculture
and
Food Technology

先輩学生が教えるポイント！

1 すぐそこが実践の場

農場、温室は目の前。食品開発センターは校舎のすぐ横。周辺には農や食に携わる数々の事業者が。実践を行う抜群の環境が京都亀岡キャンパスにあります。



これまでの食品プロジェクト

耕作放棄地で育てた米を日本酒に！

●霧美命(きりびしゅう)プロジェクト

梅を使ったレシビ開発・商品化へ

●城州白梅プロジェクト

食品開発センターの設備をフル活用

●京都産麦芽100%ビール醸造プロジェクト

など

こんな研究室で卒業研究にチャレンジします！

食と健康を守る新たな食材を開発！

◎農業生産学研究室

食・農・環境を「土」から考えるとは？

◎農地環境研究室

食品とその製造技術を創造

◎食品加工学研究室

発酵微生物の未知のチカラを解明・利用

◎発酵醸造学研究室

食農学科の研究室について詳しくは
Webサイトでご確認ください。

今すぐチェック！

