

日本の食の安全特別コース

日本人学生プログラム案内

2024 年度(令和 6 年度)入学生用

香川大学大学院農学研究科

応用生物・希少糖科学専攻

日本の食の安全特別コース運営委員会

2023 年 5 月

香川大学大学院農学研究科では 2009 年から「日本の食の安全留学生特別コース」を設置し食品企業と連携して、アジアを中心とした留学生の実践的教育を行い、グローバルに活躍できる食の安全のスペシャリストを育成してきました。修了生は海外に展開する食品関連企業に就職し、活躍しています。

このたび、「日本人学生プログラム」（以下、本プログラム）を設置して企業からのニーズに対応し、専門性を有しかつ語学に堪能な日本人学生の育成も行うことになりました。留学生と共に学び、グローバルに活躍したい学生を募集します。このプログラムで学ぶには、①農学研究科応用生物・希少糖科学専攻に入学が許可された者で、②このプログラムの採用要件を満たし、③選抜試験に合格することが条件です。

1. 設置目的

本研究科は食品関連企業や海外展開する日系食品企業とコンソーシアムを形成し、「日本の食の安全」の観点から、農産物の育成・飼育・収穫・加工・流通・販売に至るまで総合的に食の安全に必要な能力を体系的に身につけ、英語などの外国語を身に付け、日本文化を理解した上で、海外で活躍できるバイタリティーに溢れた優秀な国際人、且つ経営感覚を身につけ企業幹部となりうる人材を育成する。

2. 求める学生像

食品科学やそれに関連した学部などで学んだ者で、設置目的をよく理解して、「食の安全」の観点から積極的に英語及び日本企業におけるビジネス文化を良く理解した上で、留学生と共に学びながら、海外の様々な状況を学習・研究する意欲を持ち、本プログラムを修了後、主に海外へ展開する日本企業又は日系関連現地法人への就職を希望する者。

(1) 日本人学生プログラム採用要件

香川大学大学院農学研究科応用生物・希少糖科学専攻へ入学資格を得た者のうち、食品及びその関連分野の素養を持ち、本プログラムの趣旨を良く理解し、修了後に日系企業などに就職し海外で活躍できると認められる者のうち、下記の条件を満たす者。

- 1) 卒業に必要な単位を 100 単位以上取得し、60 単位以上が優以上であること。
- 2) TOEIC 550 点以上を証明する書類を提出できる者。

(2) 募集人員 若干名

(3) 提出書類

- 1) 志願書（指導予定教員の了解を得ていること）別紙（p11-12 を両面印刷）

- 2) 成績証明書（最新のもの、既卒者は卒業証明書も添付すること）
- 3) TOEIC 550 点以上を証明する書類（同等以上の英語能力を示すものでも可とする）
- 4) 志望理由書（A4 1 枚程度。合計 2,000～2,500 字程度で作成。冒頭に氏名と生年月日を明記すること。書式は自由）
- 5) 修士での研究計画書（A4 1 枚程度。合計 2,000～2,500 字程度で作成。冒頭に氏名と生年月日を明記すること。書式は自由）
- 6) 英文での志望理由書（A4 1 枚程度。300～500 語程度で作成。冒頭に氏名と生年月日を明記すること。書式は自由）

(4) 選抜方法など

日本語及び英語で面接を行う。面接では、本プログラムの理解度、適性度及び英語能力を評価する。面接点、成績、英語能力などを総合的に評価する。また、本プログラムに採用された者は、所定の時期までに誓約書を提出すること。

(5) 出願方法

香川大学大学院農学研究科(修士課程)特別選抜(自己推薦)の出願(第1次募集)又は、一般選抜（後期）の出願（第2次募集）に合わせて、本プログラム用の 1) 志願書、2) 成績証明書、3) TOEIC 550 点以上を証明する書類、4) 志望理由書と修士での研究計画書及び、5) 英文での志望理由書を提出する。また、香川大学大学院農学研究科（修士課程）特別選抜（自己推薦）合格者で新たに本プログラムを希望する者、又は一般選抜(前期)の合格者で本プログラムを希望する者は、一般選抜（後期）の出願期間に上記を提出する。

(6) 選抜時期

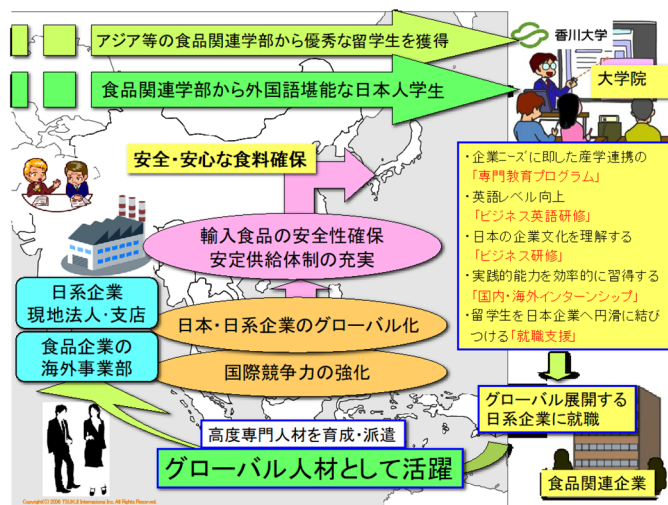
第1次募集では、香川大学大学院農学研究科（修士課程）特別選抜（自己推薦）の面接後、別途、本プログラムの選抜を行う。第2次募集では、一般選抜(後期)の面接後、別途、本プログラムの選抜を行う。また、香川大学大学院農学研究科の入学試験に不合格となった場合は、本プログラムへの採用は自動的に無効となる。

(7) プログラム修了要件

別に定める所定の単位 38 単位（又は 40 単位）以上を習得し、TOEIC 730 点以上またはそれと同等以上の英語能力（英検準一級、TOEFL-iBT 80 点以上）を有すること。修了者には所定のプログラム修了書を授与する。

○プログラムの説明

プログラムの概要



本プログラムは、日本の食の安全特別コースを母体として、「日本の食の安全」の観点から、交流のある大学から優秀な学生を選抜し、コンソーシアム企業と連携しながら、作物の育成・収穫・加工・流通・販売に至るまで総合的に食の安全に必要な能力を体系的に身に付け、日本語能力や日本文化を正しく理解した優秀な国際人、かつ経営感覚を身につけた企業幹部となりうる人材を育成し、日系企業に就職させ、将来、日本と海外事業所

との架け橋になる幹部候補生の育成を目標にしている。

コンソーシアム企業と連携しながら、高度な食の安全に関する実践的な教育方法の確立と人材育成システム構築及び関連企業の海外展開力強化を目指す。また、香川県などとの協力体制を確立し、私費外国人留学生の確保に努めると共に、日本人学生を本プログラムへ参加させて、留学生と共同学習を行うことで、留学生が日本及び日本人の特性の理解を高めると共に、国際感覚を身に付けた日本人の国際化を促し、食品及びその関連分野でグローバルに活躍できる人材を育成することを目的としている。現在のコンソーシアム企業（13社）と賛助会員企業（15社）は以下に示したとおりです。

（2023年5月1日 現在）

本プログラム参加・協力企業

（順不同）

コンソーシアム企業 13社	(株)ニチレイフーズ 日本食研HD(株) オタフクHD(株) (株)テクノブレニードヒダ	(株)ホワイトフーズ 日清食品HD(株) テーブルマーク(株)	(株)ハマダフードシステム 不二製油(株) (株)味のちぬや	キング醸造(株) 日本ハム(株) 味の素冷凍食品(株)
賛助会員企業 15社	(株)キョーワ (株)大和製作所 (株)スリィ・サポート (株)安岐水産	(株)七星食品 (株)サンアロマ 伊勢丸食品(株) 鎌田醤油(株)	(株)金子食品 堂本食品(株) 四国日清食品(株) ベストデリカ(有)	(株)オカベ 市岡製菓(株) (株)朝日通商

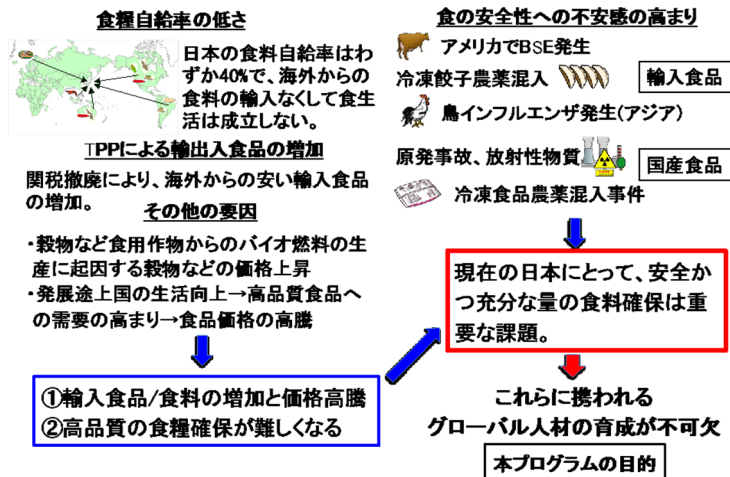
プログラムの必要性（背景）

BSE 問題や輸入冷凍餃子農薬混入事件などから、輸入食品の安全に関する国民の不安は大きく、福島第一原発事故による放射性物質食品汚染、2013 年秋～2014 年には多く食品偽装の発覚や冷凍食品農薬混入事件などがあり、食の安全に関する意識は高まる一方である。しかし、日本での食料自給率はわずか 40%であり、60%を海外からの輸入に頼っており、海外からの食料の輸入なくして我が国の食生活が成り立たないことは明白である。また、TPP により輸入食品の増加の傾向は避けられない。

すなわち、安全でかつ充分な量の食料を確保することは、現在の日本にとって最も重要な課題の 1

つである。このためには、食の安全・安心を理解したグローバルに活躍できるスペシャリストの育成が急務である。

【本プログラムが必要な背景・目的】



本プログラムでは、食品科学などを学んだ優秀な留学生をリクルートして、日本語で教育をして、日本の質の高い食品衛生の考え方と取り組みを理解し、かつ独特な日本企業におけるビジネス文化などを十分に理解し、グローバルに活躍できる高度人材の育成を目的としている。これらの学生を日系企業に就職させることにより、発展著しいASEAN諸国の成長を取り込みながら、世界一長寿の国の食品と信頼性の高い日本の食の安全性の考

え方・手法の普及、これらの国に進出している/しようとしている日系食品企業の強化ができる。これらのことが実現できれば、日本経済の発展への貢献が期待できると考えられる。

また、日本人学生については、実践的な英語力の強化が必要である点は留学生と異なるが、食品の安全について深い理解と企業ビジネスの理解は、今後益々、理系学生にも必要となることが予想される。語学力を含めた国際性を身に付け、かつ高い専門性を共に有する学生は、食品企業にとって貴重であり、多くの企業が熱望している人材である。また、日本人学生と留学生が共に学ぶことにより、相互にチューターとして助け合い、異文化を理解することができ、お互いに高め合えることが本教育プログラムの特徴である。日本人のグローバル人材育成が本プログラムの目的である。

留学生と日本人学生の共同学習の効果

このプログラムに日本人学生が加わることで、より身近に日本人の文化を理解することが容易になり、日本語学習の効率化が図れるなどの効果が留学生に期待される。

一方、日本人学生も留学生と共に学ぶことで、日本人以外の文化をより身近に感じることで、幅広い視野を持った国際人の育成になる。また、留学生は英語の面接を採用しており英語力が高いので、留学生から直接、英語を学ぶことができるうえ、簡単な留学生の母国語の習得も可能である。

さらに、講義は基本的に日本語で行われるので、日本人学生はその内容をチューターとして留学生に教えるために英語能力が磨かれると予想される。

以上のことから、留学生と日本人学生が相互に教え合いながら、国際人としての資質を相互に高める相乗効果が期待される。

カリキュラムの概要（留学生との対比）（令和6年度入学生用）

「日本の食の安全」特別プログラム カリキュラム（留学生と日本人学生との共同学習の対応表）

R5.10月入学ver	留学生 10月入学	年次	1年次		2年次	
		期間	10月～	4月～	10月～	4月～
		区分	第1セメスター	第2セメスター	第3セメスター	第4セメスター
		日本理解力 日本ビジネス理解	ベーシックビジネス日本語Ⅰ ベーシックビジネス日本語Ⅱ	ビジネス日本語Ⅰ	ビジネス日本語Ⅱ	
		希少糖共通科目		希少糖イノベーション		
		専門科目		農業研究科開設科目		
		産学連携 特別コース科目		食品衛生学特論 食品安全分析学特論	冷凍食品学特論	食品保蔵学特論
		リーダー養成 特別コース科目		食品包装学特論		
				食品リスク管理経済評価特論	ビジネス教育Ⅰ	ビジネス教育Ⅱ
				食品産業の経営戦略特論		技術経営学（MOT）特論
		課題解決型	食の安全修士演習Ⅰ	食の安全修士演習Ⅱ	食の安全修士演習Ⅲ	食の安全修士演習Ⅳ 食の安全修士論文
		専攻セミナー	専攻セミナーⅠ	専攻セミナーⅡ	専攻セミナーⅢ	
		実践教育	食品企業研究	食品インターンシップⅠ		食品インターンシップⅡ
		共同学習期間				
R6.4月入学ver	日本人大学院生 4月入学	年次	1年次		2年次	
		期間	4月～	10月～	4月～	10月～
		区分	第1セメスター	第2セメスター	第3セメスター	第4セメスター
		英語能力	ベーシック国際研究コミュニケーション	アドバンスド国際研究コミュニケーション	ビジネス英語Ⅰ	ビジネス英語Ⅱ
		希少糖共通科目	希少糖イノベーション			
		専門科目		農業研究科開設科目		
		産学連携 特別コース科目	食品安全分析学特論 食品包装学特論	冷凍食品学特論	食品保蔵学特論	
		リーダー養成 特別コース科目	食品リスク管理経済評価特論 食品産業の経営戦略特論	ビジネス教育Ⅰ	ビジネス教育Ⅱ	
		課題解決型	食の安全修士演習Ⅰ	食の安全修士演習Ⅱ	食の安全修士演習Ⅲ	食の安全修士演習Ⅳ 食の安全修士論文
		専攻セミナー	専攻セミナーⅠ	専攻セミナーⅡ	専攻セミナーⅢ	
		実践教育	食品インターンシップⅠ	食品企業研究		食品インターンシップⅡ
		国際修士インターンシップ				

留学生は、10月から入学し、主に修士研究と日本語学習を行う。日本人学生は、半年遅れの4月から入学し、ほとんど日本語で行われる同一の専門の講義と一緒に受ける。日本人学生は日本語の授業がない代わりに「ビジネス英語ⅠとⅡ」を受講する。また、「国際修士インターンシップ」が必修である。留学生は9月に修了するが、日本人学生はその後、修士研究に集中し、修士論文を仕上げて3月に修了となる。

日本人学生のメリットとデメリット

メリット

- ①実践的に食の安全を学べ、留学生との共同学習ができる。
- ②国際感覚を身につけたグローバル人材として食品関連企業への就職が可能である。
- ③そのための十分な就職支援が受けられる。
- ④国内・海外インターンシップを受講（必修）できる。

デメリット

修了要件単位が38単位（又は40単位）以上とやや多く、英語の学習時間が多い。また、国内・海外インターンシップ（必修）などがあり、かなり忙しいので、生半可な気持ちでは途中で挫折する可能性もある。

カリキュラムの概要（令和6年度入学生用）

R6年度 日本の食の安全 カリキュラム（日本人）													
科目区分	授業科目名	必修・選択	1年次				2年次				担当教員	備 考	必修 単位数
			クォーター										
			I	II	III	IV	I	II	III	IV			
基礎科目	科学研究リテラシー	◎	1								研究科教員		3単位
	ベーシック国際研究コミュニケーション	◎	1								ルーツ		
	応用生物科学クロストークセミナー	◎			1						研究科教員		
希少糖共通科目	希少糖イノベーション	◎	1								何森・秋光他		1単位
	希少糖植物科学特論	○			1						望月		1単位 以上*1
	希少糖応用生命科学特論	○		1							櫻庭・佐藤・杉山他		
	希少糖食品科学特論	○		1							小川・松尾・高田・森本・吉原他		
展開科目	応用生物科学先進科学セミナー	○	1								研究科教員		3単位
	修士インターンシップ	◎	1								研究科教員→樋口	食品インターンシップⅠとして実施	
	国際修士インターンシップ	◎				1					指導教員	日本の食の安全の日本人学生は必修	
	アドバンスド国際研究コミュニケーション	◎			1						ルーツ	日本の食の安全の日本人学生は必修	
	国際研究実践コミュニケーション	○			1						指導教員		
専門科目	専攻セミナーⅠ	◎	1								指導教員		3単位
	専攻セミナーⅡ	◎			1						指導教員		
	専攻セミナーⅢ	◎					1				指導教員		
	食の安全修士演習Ⅰ	◎		3							指導教員		
研究科目	食の安全修士演習Ⅱ	◎				3					指導教員		14単位
	食の安全修士演習Ⅲ	◎						3			指導教員		
	食の安全修士演習Ⅳ	◎							3		指導教員		
	食の安全修士論文	◎								2	指導教員		
(上記は、香川大学 農学研究科の共通科目である)ただし、「修士インターンシップ」「国際修士インターンシップ」「アドバンスド国際研究コミュニケーション」は必修である。													
*1 希少糖先端科学コースの場合は3単位													
												合計 25単位	
												※希少糖先端科学コースの場合は27単位	

上記の基礎科目、希少糖共通科目、展開科目、専門科目(専攻セミナー)、研究科目は農学研究科カリキュラムと同一である。

(詳細は農学研究科 HP を参照 https://www.ag.kagawa-u.ac.jp/?page_id=12363)

ただし、「修士インターンシップ」「国際修士インターンシップ」及び「アドバンスド国際研究コミュニケーション」は必修である。

以下の科目は、専門科目7単位以上(希少糖先端科学コース5単位以上)に相当する。													
日本の食の安全特別コース プログラム科目													
科目区分	授業科目名	必修・選択	1年次				2年次				担当教員	備 考	必修 単位数
			クォーター										
			I	II	III	IV	I	II	III	IV			
基礎技能	ビジネス英語Ⅰ	◎					1				ルーツ	(日本人向け)	2単位
	ビジネス英語Ⅱ	◎							1		ルーツ	(日本人向け)	
専門科目	指導教員開講科目	◎	1								指導教員		1単位
	冷凍食品学特論	◎				1					池川	産学連携 特別コース科目	4単位
	食品保蔵学特論	◎						1			連井 隔年開講		
	食品包装学特論	◎		1					1		大日方 隔年開講		
	食品安全分析学特論	◎		1							田村/川村/米倉		
	ビジネス教育Ⅰ	◎				1					谷澤		
	ビジネス教育Ⅱ	◎						1			武藤/田村/樋口/服部 隔年開講	リーダー養成 特別コース科目	5単位
	食品産業の経営戦略特論	◎		1							武藤 隔年開講		
	食品リスク管理経済評価特論	◎		1							関 隔年開講		
	技術経営学(MOT)特論	◎						1			坂谷(地マネ) 隔年開講		
	食品企業研究	単位外				1							
実践教育	食品インターンシップⅠ (修士インターンシップ) 上記	◎		1							樋口	産学連携 特別コース科目	3単位*
	食品インターンシップⅡ	◎								1			
	国際修士インターンシップ 上記	◎			1						研究科教員		
(日本人向け)以外は、留学生と同一である。													
*2単位は農学研究科の共通科目と重複 合計 13単位 総計 38単位 ※希少糖先端科学コースの場合は総計40単位													

上記は、専攻科目のうち各プログラム科目に相当する科目である。農学研究科では、所属する教員のプログラム科目から5単位以上、それ以外で4単位の9単位以上を必要とするが、本プログラムでは、農学研究科の一般学生と異なり、上記の基礎技能2単位、専門科目(指導教員の開講科目を含む)10単位以上、及び実践教育3単位の合計15単位以上が必要である。「ビジネス英語Ⅰ」、「ビジネス英語Ⅱ」及び、「国際修士インターンシップ」は日本人向けに開講する科目であり、それ以外は留学生と同一科目となる。

また、TOEIC 730点以上又はそれと同等の英語能力を有することをプログラムの修了要件にしてい

るので、英語担当教員の指導の下、時間外の英語学習が必要となる。

日本の食の安全特別コース プログラム科目の講義概要

<基礎技能>

「ビジネス英語Ⅰ」（日本人学生のみ必修）；日常会話ではあまり使わないビジネスで使う英語を主に学ぶ。ビジネス特有の表現方法を理解し、英語能力を養うことを目的として、英語での電話応対やビジネスメールの書き方などを身に付ける。

「ビジネス英語Ⅱ」（日本人学生のみ必修）；英語でもいわゆる業界用語(英語)がある。主に食品業界で使われる業界英語を中心に講義をし、英語での企画書や報告書の作成に必要な英語能力を身に付ける。

<専門科目>

○産学連携 特別コース科目

「冷凍食品学特論」（必修）；冷凍食品の歴史、冷凍食品の利点及び欠点、冷凍技術の発展や進歩など主に冷凍食品の基本的事柄を中心に実例を挙げながら講義する。最新の冷凍食品開発の事例や主要品目の製造法、管理技術の解説をする。工場管理の実務と省力化システムやHACCP方式による微生物管理の事例研究等、最新の技術や工場管理、生産の状況を、冷凍食品製造を中心に実例を挙げて説明する。

「食品保蔵学特論」（必修）；日本では、食品添加物の安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」369品目と、長年使用され、天然添加物として品目が決められている「既存添加物」418のほかに、「天然香料」や「一般飲食物添加物」に分類されている。今後新たに使われる食品添加物は、天然、合成の区別なく、全て食品安全委員会による安全性の評価を受け、厚生労働大臣の指定を受け「指定添加物」になる。このような法律を理解すること、並びに個別の添加物の用途、特徴を理解し、冷凍食品の製造へ応用できる能力を身に付ける。

「食品包装学特論」（必修）；レトルト食品に用いる、食品包装材の物理的、化学的特性などを学び、実際のレトルト食品製造過程について理解を深める。缶詰・瓶詰・レトルト食品は、容器の中に食物を詰め、脱気してから容器を密封したのち、加熱殺菌処理する一連の処理技術の食品学上の目的と関連づけて学ぶ。

「食品安全分析学特論」（必修）；食品を汚染、混入または内在し、それを食したヒトに様々な健康被害を及ぼすものとして、残留農薬や自然毒（植物毒・動物毒・カビ毒など）である低分子化合物と内在性で特定のヒトにとっては重篤なアレルギーを引き起こす蛋白性の食物アレルギー物質がある。本講義では、残留農薬や自然毒（植物毒・動物毒・カビ毒など）の低分子化合物の概要をまず解説し、その分析法であるLC/MS/MSやGC/MSの分析法の原理を学び、一部実習を取り入

れながら、低分子有毒化合物の測定法について講義する。また、重篤なアレルギーを引き起こす食物アレルギーの概要と分析法についても講義する。この科目は、英語で講義する。

「食品リスク管理経済評価特論」（必修、地域マネジメント研究科）；加工食品の販売戦略に必要なマーケティング管理、評価法を講義する。調査データを収集するための調査票の設計と解析する理論について講義し、データを用いて実習する。

「技術経営学（MOT）特論」（必修、地域マネジメント研究科）；「技術」が関わることによって、マネジメントに関わる基本的なフレームと理論に対し、何を考慮すべきかに関して自ら考え、実践的にも活用できる知識として蓄積をはかる。イノベーションに関する基礎的な理解とともに、イノベーション創出への道筋を各分野の先進事例から学ぶことで、実践的な取り組みや議論への参画を可能にする。

○リーダー養成 特別コース科目

将来の幹部候補生として、技術系であっても、経営者の視線で物事を考える観点を養うことを目的とする科目である。

「ビジネス教育Ⅰ」（日本人学生は選択）；日本企業の基本的考え方、企業というものの、従業員への対応、顧客への対応、社会的責任など、日本企業と海外の企業の従業員への対応の違いなど、留学生には理解しにくい日本企業の特異な考え方を、具体的事例を挙げながら教授し、留学生に就職に必要なマナーや企業訪問の仕方、心構えなどを学ぶ。

「ビジネス教育Ⅱ」（必修）；日本の消費者の独特な食の安全への考え方を理解した上で、実習内容に即し、冷凍食品の加工に必要な、企画、立案書の作成に必要な知識を身に付ける。食品企業の商品の考え方や顧客への対応、クレームへの対応、廃棄物への対応、環境保全など、食品企業を管理・経営する上で必要な事柄を、具体的事例を挙げながら講義し、幅広い日本ビジネスの考え方を理解する。冷凍食品の加工に必要な、企画、立案書の作成に必要な日本語を身に付ける。

「食品産業の経営戦略特論」（必修）；食品産業・アグリビジネスにおいて必要不可欠な経営戦略、マーケティングや財務管理という経営学の基礎理論と実践の教育を分かりやすく解説する。

<実践教育>

本プログラム協力食品関連企業にて、農畜水産物の生産から加工、流通までの食品の流れを理解し、HACCP に沿った衛生管理が行われている現状を実習を通して学ぶ。社内の人的教育方針についても理解を深める。

「食品企業研究」（単位外）；主に地元の食品企業の工場や研究所を4～6社程度訪問し、工場内などの見学を行う。これにより、具体的に自身が働く状況を理解させ、早期にキャリアプランを考えさせる。

「食品インターンシップⅠ」（必修）；展開科目「修士インターンシップ」に相当する。1週間程度の短期のインターンシップを多くの企業で行い、様々な日本企業の食品製造の現場、食の安全の考え方と実践を学ぶ。また、自分の就職先企業について考えるきっかけを与える。

「食品インターンシップⅡ」（必修）；1ヶ月弱程度の長期のインターンシップを主に就職内定企業で実施する。就職後の環境理解と自分の不足している能力などを確認し、就職後のミスマッチを低減し、就職後、円滑に社会人として活躍できるような職場体験と位置付けて実施する。

「国際修士インターンシップ」（必修）；交流協定校を訪問し、海外の大学院生と研究発表会などを行い、相互理解と外国語でのコミュニケーションの実践を行う。また、いくつかの海外に進出した日系企業を訪問し、海外での食品関連企業の実態を理解する。国際修士インターンシップ前後でTOEICを受験し、この点数を比較し英語教育のプログラムの改善に努める。

出願方法と出願時期について

特別選抜（自己推薦）（第1次募集）又は一般選抜（後期）（第2次募集）の出願期間に、下記の

1）～5）を香川大学農学部学務係に提出すること。

- 1）志願書（別紙 p 11-12 両面印刷）
- 2）成績証明書（既卒者は、卒業証明書も添付すること）
- 3）TOEIC 550 点以上を証明する書類
- 4）志望理由書
- 5）修士での研究計画書
- 6）英文での志望理由書（p1 (3) 提出書類を参照）

2024 年度（令和 6 年度）受入学生のプログラム募集

「第1次募集；香川大学大学院農学研究科（修士課程）特別選抜（自己推薦）出願者対象」

プログラム願書受付	2023 年 6 月 5 日（月）～15 日（木）
プログラム選考日	2023 年 7 月 6 日（木） (応募者が多数の場合は 7 月 7 日（金）にも行う場合もある)
選考結果発表	2023 年 7 月 14 日（金）（予定）

「第2次募集；香川大学大学院農学研究科（修士課程）一般選抜（前期）合格者及び、同一般選抜（後期）出願者対象」

プログラム願書受付	2023 年 12 月 6 日（水）～13 日（水）
プログラム選考日	2024 年 1 月 18 日（木） (応募者が多数の場合は 1 月 19 日（金）にも行う場合もある)
選考結果発表	2024 年 2 月 7 日（水）（予定）

（なお、1 次募集で十分な学生数を確保できた場合は、2 次募集を行わない場合もある。）

書類等の提出先及び本件照会先

香川大学農学部学務係 日本の食の安全特別コース担当
〒761-0795 香川県木田郡三木町池戸 2393 TEL 087-891-3127
E-mail: gakumu-a@kagawa-u.ac.jp

(別紙) p 11 と p 12 を両面印刷すること

整理番号			
2024 年度（令和 6 年度）香川大学大学院農学研究科（修士課程）			
日本の食の安全特別コース 日本人学生プログラム 志願書			
貴プログラムへの参加を志望しますので、所定の書類を添えて出願します。			
年 月 日			
香川大学大学院農学研究科長 殿			
フリガナ		生 年 月 日	性別
氏 名		年 月 日生	男・女
指導予定教員	専門分野		
	指導予定教員氏名		
指導予定教員の同意	上記の学生が、日本の食の安全特別コース日本人学生プログラムに志願することに同意いたします。 年 月 日 指導予定教員氏名 印		
現 住 所	〒 TEL		
本人への連絡受信場所 (現住所と同じ場合は不要)	〒 TEL		
出願資格	年 月 日卒業・卒後見込み 大学 学部 学科		
	TOEIC 点（受験日 年 月）		

(裏面) p 11 と p 12 を両面印刷すること

履 歴 書 氏 名 年 月 日生 撮影後 6 ヶ月以内 の上半身無帽の写 真 (4 × 3 c m) を 貼って下さい、		
区 分	年 月 日	事 項
学 歴 (高校入学 から記入し て下さい)		
職 歴		
賞 罰		