

履修モデル（筑波大学から参加する学生の例）

モデル① 【ホーム大学：筑波大学】

■ 修了後の人材像	食品関係企業で機能性食品の開発を担当する国際企画コーディネーター (例：株式会社ファーマフーズ開発部、クラシエフーズ・マーケティング（商品開発）、キリン株式会社R&D本部基盤技術研究所など)								
■ 入学者像	筑波大学医学群医療科学類（国際医療科学主専攻）の卒業生								
■ 学修タイプ	微生物中の機能性分子の発掘と健康への影響について学修を深める。 特定課題研究のテーマ：「中薬資源（冬虫夏草など）による腸内フローラ制御の分子的理解と健康食品開発への活用」								
■ 指導教員	筑波大学（主）：大庭良介 / 国立台湾大学（副）：Tang-Long Shen / ボルドー大学（副）：Gatherine Bennetau								
	第1セメスター／筑波大学		第2セメスター／国立台湾大学		第3セメスター／ボルドー大学		第4セメスター／筑波大学		計
基礎科目	食料健康科学概論	1.0			キャリアパス・セミナー	1.5			
	環境医学概論	2.0							
	アントレプレナーシップトレーニングI	2.0							
	医学英語	1.0							
小計		6.0				1.5			7.5
専門科目 I	食料健康科学演習 I	1.0	フィールドと実験室の融合（台湾）	3.0	国際科学セミナー	1.5	日本企業インターンシップ	3.0	
	食料健康科学研究 I	3.0	台湾企業インターンシップ I	3.0	オミクスとバイオインフォマティクスの食料健康科学への応用	3.0	（特定課題研究まとめ）		
					フィールドと実験室の融合（フランス）	1.5			
小計		4.0		6.0		6.0		3.0	19.0
専門科目 II	基礎毒性学	1.0	グローバルヘルス諸課題	3.0	水性及び食源性微生物病と食習慣	1.5			
	橋渡し研究概論	2.0	生体分子の細胞ネットワーク	2.0	栄養、マイクロバイオーーム、免疫	1.5			
	ガンの生物学	2.0	台湾農業	2.0	栄養・生体制御と主要疾患	1.5			
	食料システム学特論	2.0	応用微生物学	3.0	欧州における食品安全・保健政策	1.5			
小計		7.0		10.0		7.5			24.5
計		17.0		16.0		15.0		3.0	51.0

黒字：必修科目、青字：選択科目

履修モデル（国立台湾大学から参加する学生の例）

モデル② 【ホーム大学：国立台湾大学】

■修了後の人材像	天然低分子の安全評価マネージャー (例：台湾ファミリーマート、義美食品、統一企業、など)								
■入学者像	国立台湾大学公共衛生学院の卒業生								
■学修タイプ	食資源、医薬品、環境の中に含まれる化学物質の安全性について学修を深める。 特定課題研究のテーマ：「環境汚染物質の食資源への混入が人体に与える影響の社会医学的理解」								
■指導教員	国立台湾大学（主）：Chang-Chuan Chan / 筑波大学（副）：熊谷嘉人 / ボルドー大学（副）：Jean-Pierre Savineau								
	第1セメスター／筑波大学		第2セメスター／国立台湾大学		第3セメスター／ボルドー大学		第4セメスター／国立台湾大学		計
基礎科目	食料健康科学概論	1.0			キャリアパス・セミナー	1.5			
	環境医学概論	2.0							
	アントレプレナーシップトレーニングI	2.0							
	医学英語	1.0							
小計		6.0				1.5			7.5
専門科目I	食料健康科学演習I	1.0	フィールドと実験室の融合（台湾）	3.0	国際科学セミナー	1.5	（特定課題研究まとめ）		
	食料健康科学研究I	3.0	台湾企業インターンシップI	3.0	オミクスとバイオインフォマティクスの食料健康科学への応用	3.0			
					フィールドと実験室の融合（フランス）	1.5			
小計		4.0		6.0		6.0			16.0
専門科目II	基礎毒性学	1.0	グローバルヘルス諸課題	3.0	水性及び食源性微生物病と食習慣	1.5			
	橋渡し研究概論	2.0	生体分子の細胞ネットワーク	2.0	栄養、マイクロバイオーーム、免疫	1.5			
	ガンの生物学	2.0	台湾農業	2.0	栄養・生体制御と主要疾患	1.5			
	保健医療政策学・医療管理学	2.0	環境と産業衛生	3.0	欧州における食品安全・保健政策	1.5			
					動物性食材の品質管理	1.5			
小計		7.0		10.0		7.5			24.5
計		17.0		16.0		15.0			48.0

黒字：必修科目、青字：選択科目

履修モデル（ボルドー大学から参加する学生の例）

モデル③ 【ホーム大学：ボルドー大学】

■修了後の人材像	国際種苗・植物バイオテク企業、食品製造企業、農業会社等における国際研究コーディネーター・研究者・研究開発スタッフ (例：シンジェンタ、Maisadour、Limagrain、Gautier Semences、Arysta Life Sciences、Pioneer、Bayerなど)								
■入学者像	ボルドー大学科学技術学部の卒業生								
■学修タイプ	品種開発、食料生産が環境・健康に与える影響の学際領域について学修を深める。 特定課題研究のテーマ：「持続的農業開発・植物防疫と健康への影響の見地からみた今後の食料生産の構想と検証」								
■指導教員	ボルドー大学（主）：Dominique Rolin / 筑波大学（副）：松倉千昭 / 国立台湾大学（副）：Tang-Long Shen								
	第1セメスター／筑波大学		第2セメスター／国立台湾大学		第3セメスター／ボルドー大学		第4セメスター／ボルドー大学		計
基礎科目	食料健康科学概論	1.0			キャリアパス・セミナー	1.5			
	環境医学概論	2.0							
	アントレプレナーシップトレーニングI	2.0							
	生物資源科学のための英語論文の書き方	1.0							
小計		6.0				1.5			7.5
専門科目 I	食料健康科学演習 I	1.0	食料健康科学演習 II	1.0	国際科学セミナー	1.5	フランス企業インターンシップ	15.0	
	食料健康科学研究 I	3.0	食料健康科学研究 II	2.0	オミクスとバイオインフォマティクスの食料健康科学への応用	3.0	(特定課題研究まとめ)		
			フィールドと実験室の融合 (台湾)	3.0	フィールドと実験室の融合 (フランス)	1.5			
小計		4.0		6.0		6.0		15.0	31.0
専門科目 II	基礎毒性学	1.0	グローバルヘルス諸課題	3.0	栄養、マイクロバイオーーム、免疫	1.5			
	橋渡し研究概論	2.0	生体分子の細胞ネットワーク	2.0	栄養・生体制御と主要疾患	1.5			
	保健医療政策学・医療管理学	2.0	台湾農業	2.0	農業生産への環境ストレスの影響	1.5			
	グローバルフードセキュリティ特論	2.0	分子栄養学	2.0	植物育種学の最先端とその利用	1.5			
					グリーンバイオテクノロジー	1.5			
小計		7.0		9.0		7.5			23.5
計		17.0		15.0		15.0		15.0	62.0

黒字：必修科目、青字：選択科目