

醸 造 学 科

平成22年4月改正

短醸

分野			区分	授 業 科 目	単位数	週時間数	
						一年次	二年次
総合教育科目	全学共通	導入科目	必	フレッシュマンセミナー	2	F2	
			必	情 報 基 礎(一)	2	F2	
				情 報 基 礎(二)	2	L2	
	学部共通	人間関係科目		生 命 倫 理	2		F2
				心 の 構 造	2		F2
		社会関係科目		日 本 国 憲 法	2		L2
				現 代 の 環 境 問 題	2		F2
		自然関係科目		生 物 学	2	F2	
				化 学	2	F2	
				統 計 学	2	L2	
		課題別科目		特 別 講 義(一)	2		
				特 別 講 義(二)	2		
				インターナショナル・スタディーズ(一)	2	F2	
				インターナショナル・スタディーズ(二)	2	L2	
	英語科目	必	英 語(一)	2	F2		
			英 語(二)	2	L2		
			英 語(三)	2		F2	
			英 語(四)	2		L2	
	全学共通	スポーツ関係科目		スポーツ・レクリエーション(一)	1	F2	
				スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2	
		就職準備科目		キ ャ リ ア デ ザ イ ン	1	L1	
				イ ン タ ー ン シ ッ プ	1	L1	
				ビ ジ ネ ス マ ナ ー	1	L1	
		演習科目	必	フ レ ッ シ ュ マ ン 演 習	1	F1	
	学部共通	リメディアル教育科目		基 礎 生 物	2	F2	
				基 礎 化 学	2	F2	
				文 章 表 現	2	F2	
専門教育科目	学部専門	共通科目		食 農 体 験 実 習	2	F4	
				農産物マーケティング論	2		F2
		創生科目		マ イ ス タ ー セ ミ ナ ー	2	L2	
		学際領域科目		食 の 安 全 と 信 頼	2	L2	
				みどりと農業生産(含畜産物)	2	F2	

分野			区分	授 業 科 目	単位数	週時間数							
						一年次	二年次						
専門 教育 科目	専門基礎科目	必	分	析	化	学	2	L2					
		必	有	機	化	学	2	L2					
		必	生	物	化	学	2	L2					
		必	食	品	化	学	2	L2					
		必	生	理			学	2		L2			
		必	食	品	分	析	学	実	験	3	L6		
		必	食	品	微	生	物	学	2	F2			
		必	食	品	微	生	物	学	実	験	3	F6	
		必	調	味	食	品	学	2	F2				
		必	酵	素			化	学	2	L2			
			醸	造	環	境	科	学	2		F2		
			生	物	化	学	工	学	2		L2		
	学科専門	専門コア科目	必	清	酒			学	2	L2			
			必	酒	類	学	実	験	3		L6		
			必	食	品	製	造	学	2		F2		
			必	食	品	衛	生	学	2		F2		
			必	調	味	料	生	産	学	実	験	3	F6
			必	応	用	微	生	物	学	2		F2	
			必	蒸	留	酒	製	造	学	2		F2	
			必	醬	油	製	造	学	2	L2			
				酒	類			学	2	F2			
				洋	酒	製	造	学	2		F2		
				味	噌	製	造	学	2		F2		
			総合化科目		官	能	検	査	演	習	2		L2
		醸		造	特	別	実	習(一)	1	L2			
		醸		造	特	別	実	習(二)	1		L2		
		卒		業			研	究	2		4		

区分欄の必は必修科目、選必は選択必修科目を表す(空白は選択科目)。

卒業要件単位数		
必修科目	選択科目	計
47単位	15単位以上	62単位以上

- 選択科目には次の単位を加算することができる。
他学科聴講・大学間履修で修得した単位のうち15単位
 - リメディアル教育科目の修得単位は、卒業要件単位に含めない。
- 注) 1 週時間数欄の F は前学期配当科目, L は後学期配当科目を表す。
- 醸造特別実習(一)・(二)は、集中で行う。
 - 醸造特別実習(二)は、醸造特別実習(一)の単位を修得した学生のみ履修できる。
 - 基礎化学、基礎生物の履修者は、プレイスメントテストで選抜する。基礎化学履修者は、化学も履修しなければならない。同様に、基礎生物履修者は、生物学も履修しなければならない。
 - 基礎化学履修者は、当科目の単位を修得しなければ、分析化学、有機化学、生物化学、食品化学を履修できない。
 - 基礎生物履修者は、当科目の単位を修得しなければ、生物化学、生理学、食品微生物学を履修できない。