

応用生物科学部 醸造科学科

醸造

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数				教職
				一年次	二年次	三年次	四年次	
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				必
		必 情報基礎(二)	2	L2				
学部共通	人間関係科目	必 生命倫理	2	F2				
		選 科学と哲学	2	F2				
		必 農と科学の歴史	2	L2				
		必 心の構造	2	L2				
	社会関係科目	選 日本国憲法	2		F2			必
		選 法と社会	2		F2			
		選 経済入門	2		L2			
	自然関係科目	必 現代の環境問題	2		L2			
		必 生物学	2	F2				理生
		選 化学	2	F2				(理化)
必 物理学		2	L2				(理物)	
必 地学		2	L2				(理地)	
必 統計学		2	L2					
総合教育科目	課題別科目	食料生産と自然環境(農学部)	2					
		バイオテクノロジーと生活(応用生物科学部)	2					
		環境と人間(地域環境科学部)	2					
		世界の中の農(国際食料情報学部)	2					
		寒冷地の生物産業(生物産業学部)	2					
		特別講義(一)	2					
		特別講義(二)	2					
		特別講義(三)	2					
		特別講義(四)	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					
	全学共通	必 英語(一)	2	F2				必
		必 英語(二)	2	L2				
		必 英語(三)	2		F2			
		必 英語(四)	2		L2			
		英語科目	英語リーディング(一)	2		F2		
		英語リーディング(二)	2		L2			
		TOEIC 英語(一)	2	F2				
TOEIC 英語(二)		2	L2					
学部共通	初修外国語関係科目	中国語(一)	2	F2				
		中国語(二)	2	L2				
		スペイン語(一)	2	F2				
		スペイン語(二)	2	L2				

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数				教職
				一年次	二年次	三年次	四年次	
総合教育科目	全学共通	スポーツ・レクリエーション(一)	1	F2				必
		スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2				必
		キャリアデザイン	1		F1			
		インターンシップ	1			L1		
		ビジネスマナー	1		F1			
	学部共通	必 共通演習	1	L1				
		基礎生物	2	F2				
		基礎化学	2	F2				
		生命科学	2			L2		理生
		環境科学	2			L2		
専門教育科目	学部専門	食育コース	2			L2		
		進化論	2		F2			
		起業論	2			L2		
		知的財産概論	2			L2		
		生産経営概論	2			L2		
		食品工学概論	2			F2		
		生物工学概論	2		L2			理生
		バイオプロセス工学概論	2			F2		
		機器分析学概論	2			F2		理化
		科学メディア論	2			L2		
	専攻専門	必 醸造微生物学	2	F2				理生
		必 微生物学実験	3	F6				理生
		必 分子生物化学	2			F2		理生
		必 発酵食品学	2		F2			理化
		必 食品化学実験	3		L6			理化
		必 生化学(一)	2		F2			理化
		必 生化学(二)	2		L2			理化
		必 アルコリックビバレッジ	2	L2				
学科専門	必 調味食品学	2		F2				
	必 醸造環境学	2	L2					
	必 一般化学	2	F2				理化	
	必 基礎化学実験	3	F6				理化	
	必 有機化学(一)	2	L2				理化	
	必 有機化学(二)	2		F2			理化	
	必 分析化学	2	L2				理化	
	バイオインフォマティクス	2			F2			
	飲酒生理学	2	L2					
	公衆衛生学	2		F2				
分子生物学実験	1			F2		理生		

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数				教職	
				一年次	二年次	三年次	四年次		
専門 教育 科目	専 門 学 科 ア リ 目	必 酵 母 学	2			L2		理化	
		必 食 品 化 学	2			F2			
		必 麴 学	2		L2				
		必 清 酒 学	2			F2			
		必 酒 類 生 産 学 実 験	3			L6			
		必 食 品 保 蔵 学	2			L2			
		必 食 品 衛 生 化 学	2		L2				
		必 調 味 料 生 産 学 実 験	3			F6			
		必 環 境 保 全 技 術 論	2		F2				理化
		必 環 境 化 学	2			L2			理化
		必 醸 造 環 境 学 実 験	3		L6				理化
		必 ケミカルエコロジー	2		L2				理化
		微 生 物 細 胞 学	2		F2				理生
		微 生 物 遺 伝 学	2		L2				理生
		微 生 物 生 理 学	2		L2				理生
		食 品 微 生 物 学	2	L2					
		食 品 加 工 学	2	L2					
		ワ イ ン 学	2		F2				
		ビ ー ル 学	2			F2			
		蒸 留 酒 学	2			F2			
		味 噌 醸 造 学	2		F2				
		醬 油 醸 造 学	2		L2				
		食 品 機 能 学	2			F2			
		環 境 管 理 論	2			L2			理化
		環 境 微 生 物 学	2		F2				理生
		生 物 資 源 リ サ イ ク ル 論	2			L2			
		天 然 物 化 学	2			L2			理化
	応 用 酵 素 学	2			F2		理化		
品 質 鑑 定 論	2			L2					
必 卒 業 論 文	4				4				
必 醸 造 科 学 特 別 実 習	2			L4					

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）。
教職欄の○は，教職必修科目を表す。

卒業要件単位数			
必修科目	選択必修科目	選択科目	計
83単位	8単位以上	33単位以上	124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。
・他学部聴講・他学科聴講・大学間履修・英語による専門教育プログラム・特別活動プログラムで修得した単位のうち30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。
2 総合教育科目の人間関係分野の科目は，選択必修科目の3科目中から1科目を選び必修とする。
3 総合教育科目の社会関係分野の科目は，4科目中から2科目を選び必修とする。
4 総合教育科目の自然関係分野の科目は，選択必修科目の4科目中から1科目を選び必修とする。
5 総合教育科目の初修外国語は，在学中1ヶ国語のみ履修することができる（複数の外国語の履修は認めない）。
6 醸造科学特別実習は，集中で行う。

醸造

応用生物科学部