

# 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
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		
	特別講義(一)	2			
課題別科目	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		
	必 英語(一)	2	F2		
英語科目	英語(二)	2	L2		
	英語(三)	2		F2	
	英語(四)	2		L2	
	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	基礎生物学	2	F2
基礎化学		2	F2		
文章表現		2	F2		
専門教育科目	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
	創生習科目	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	
	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 醤油製造学	2	L2	
酒類学		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。  
2 醸造特別実習(一)・(二)は、集中で行う。  
3 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。  
4 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。  
5 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。  
6 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。