

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		
総合教育科目	導入科目	必	フレッシュマンセミナー	2	F2				
		必	共通演習	1	L1				
		必	情報基礎(一)	2	F2			必	
		必	情報基礎(二)	2	L2				
	関係科目	スポーツ	スポーツ・レクリエーション(一)	1	F2			必	
		スポーツ	スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2			必	
	課題別科目		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				
	就職準備科目		キャリアデザイン	1		F1			
			ビジネスマナー	1		F1			
			インターンシップ	1			L1		
	学部共通科目	リメディアル教育科目	基礎生物	2	F2				
			基礎化学	2	F2				
	外国語科目	全学共通科目	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			
実用英語科目			TOEIC英語(一)	2	F2				
			TOEIC英語(二)	2	L2				
			英語リーディング(一)	2		F2			
			英語リーディング(二)	2		L2			
			英会話(一)	2	L2				
			英会話(二)	2		F2			
			科学英語	2			L2		
			ビジネス英語	2			F2		
		初修外国語科目		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	
専門教育科目	人間関係科目	必	生命倫理	2	F2			
			科学と哲学	2	F2			
		選必	農と科学の歴史	2	L2			
			心の構造	2	L2			
	社会関係科目	選必	日本国憲法	2		F2		必
			法と社会	2		F2		
			経済入門	2		L2		
	自然関係科目	必	生物学	2	F2			(理生)
			化学	2	L2			(理化)
		選必	物理学	2	L2			(理物)
			地学	2	L2			(理地)
			統計学	2	L2			
			生命科学	2			L2	
	専門共通科目		環境科学	2			L2	
		創生規	食育コース	2			L2	
	学科専門科目	必	一般化学	2	F2			理化
		必	基礎化学実験	3	F6			(理化)
		必	醸造微生物学	2	F2			理生
		必	微生物学実験	3	F6			理生
		必	酒類総論	2	L2			
必		分析化学	2	L2			理化	
必		醸造環境学	2	L2				
必		有機化学(一)	2	L2			理化	
必		有機化学(二)	2		F2		理化	
必		発酵食品化学	2		F2		理化	
必		調味食品学	2		F2			
必		生化学(一)	2		F2		理化	
必		生化学(二)	2		L2		理化	
必		食品化学実験	3		L6			
必	分子生物化学	2			F2	理生		
	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 科 目	専 門 コ ア 科 目	必 食品微生物学	2	L2				
		必 微生物細胞学	2		F2			理生
		必 環境微生物学	2		F2			理生
		必 微生物遺伝学	2		L2			理生
		必 微生物生理学	2		L2			理生
		必 麹菌学	2		L2			
		必 食品衛生化学	2		L2			
		必 麹製造学	2		L2			
		必 醸造環境学実験	3		L6			理化
		必 食品化学	2			F2		
		必 清酒学	2			F2		
		必 調味料生産学実験	3			F6		
		必 酵母学	2			L2		
		必 食品保蔵学	2			L2		
		必 環境化学	2			L2		理化
	必 酒類生産学実験	3			L6			
			食品加工学	2	L2			
			味噌醸造学	2		F2		
			醤油醸造学	2		L2		
			醸造酒学	2		F2		
			蒸留酒学	2		F2		
			食品機能学	2		F2		
	学 際 領 域 科 目	必 環境保全技術論	2		F2			理化
		飲酒生理学	2	L2				
		バイオインフォマティクス	2			F2		
		応用酵素学	2			F2		理化
		環境管理論	2			L2		理化
		進化論	2		F2			
		生物工学概論	2		L2			
		食品工学概論	2			F2		
バイオプロセス工学概論		2			F2			
機器分析学概論		2			F2			
起業論		2			L2			
知的財産概論		2			L2			
生産経営概論		2			L2			
科学メディア論		2			L2			
綜 合 化 科 目		必 醸造科学特別演習(一)	2				F2	
	必 醸造科学特別実験(一)	1				F2		
	必 醸造科学特別演習(二)	2				L2		
	必 醸造科学特別実験(二)	1				L2		
	必 卒業論文	4					4	
	醸造科学特別実習	2			L4			

卒業要件単位数		
授業科目区分		必要単位数
(a) 総合教育科目	必 修 科 目	7単位
(b) 外国語科目	必 修 科 目	8単位
(c) 専門教育科目	必 修 科 目	84単位
	選 択 必 修 科 目	8単位
	選 択 科 目	2単位
総合教育科目 + (d) 外国語科目 + 専門教育科目 の選択科目		15単位以上
合 計		124単位以上

卒業要件単位数について

- 区分(d)には、次の単位を含めることができる。
 - 他学部聴講・他学科聴講・英語による専門教育プログラム・日本語科目で修得した単位。
ただし、合計して30単位を上限とする（他学部聴講・他学科聴講の履修制限単位数は16単位）。
 - 選択必修科目のうち、卒業要件の必要単位数を超えて修得した単位。
 - 区分(c)の選択科目のうち、卒業要件の必要単位数を超えて修得した単位。
- 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 学科基礎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 学科基礎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 学科基礎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 外国語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。

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「必」・「○で囲んだ科目」は、教員免許取得の主要科目のため、教職必修科目とする。

醸造

応用生物科学部