

応用生物科学部
醸造科学科

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					
	スポーツ関係科目	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	
	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						
	就職準備科目	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					
		キャリアデザイン	1		F1				
	学部共通科目	ビジネスマナー	1		F1				
インターンシップ		1			L1				
リメディア教育科目		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	
学科学基礎科目	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			
			現代の環境問題	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				
	専門共通科目	生命科学	2			L2		
環境科学		2			L2			
学科学専門科目	創生型科目	食育コース	2			L2		
		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	
専門教育科目	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			
総合化科目	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。
 - 1 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)。
 - 2 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。
 - 3 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ヶ国語のみ修得することができる(複数の外国語の修得は認めない)。
 - 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。