

応用生物科学部  
醸造科学科

令和6年4月改正

分野	区分	授業科目	単位数	開講期				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 東京農業大学入門	2	F						
		必 情報基礎(一)	2	F				必		
		必 情報基礎(二)	2	L						
		必 共通演習	1	T						
		データサイエンス基礎(一)	1		F					
		データサイエンス基礎(二)	1		F					
	全学共通科目	スポーツ関係科目	スポーツ・レクリエーション(一)	1	F				必	
			スポーツ・レクリエーション(二)	1	L				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	キャリアデザイン(一)	1		F			
				キャリアデザイン(二)	1		L			
外国語科目	全学共通科目	必 英語(一)	2	F				必		
		必 英語(二)	2	L						
		必 英語(三)	2		F					
		必 英語(四)	2		L					
	学部共通科目	実用英語(一)	2	F						
		必 実用英語(二)	2			L				
		実用英語(三)	2			F				
		実用英語(四)	2			L				

分野	区分	授業科目	単位数	開講期				教職		
				一年次	二年次	三年次	四年次			
専門教育科目	学科学分科目	選必	生命倫理	2	F					
			科学と哲学	2	F					
			農と科学の歴史	2	L					
		選必	日本国憲法	2		F			必	
			経済入門	2		L				
			現代の環境問題	2		F				
		自然科学分科学分科目	選必	生物学	2	F				理必
				化学	2	F				理必
				物理学	2	L				理必
				地学	2	L				理必
	統計学			2	L					
	専修科目		進化論	2		F				
			食品工学概論	2			F			
			機器分析学概論	2			F			
			細胞機能学	2			L			
			起業論	2			L			
	専門共通科目	知的財産概論	2			L				
		放射線科学	2			L				
		生産経営概論	2			L				
		実験データ解析概論	2			L				
		マーケティング学	2			L				
		学科学分科目	必 一般化学	2	F				理	
			必 醸造微生物学	2	F				理	
			必 基礎化学実験	3	F				理必	
			必 微生物学実験	3	F				理	
			必 酒類総論	2	L					
	必 分析化学		2	L				理		
	専門基礎科目		必 醸造環境学	2	L					
			必 有機化学(一)	2	L				理	
			必 有機化学(二)	2		F			理	
必 発酵食品化学			2		F			理		
必 調味食品学		2	L							
必 生化学(一)		2		F			理			
必 生化学(二)		2		L			理			
必 食品化学実験		3		L						
分子生物学実験		1			F		理			
分子生物化学		2			F		理			

分野	区分	授業科目	単位数	開講期				教職	
				一年次	二年次	三年次	四年次		
専門教育科目	学科学分科目	食品微生物学	2	L					
		食品加工学	2	L					
		必 環境微生物学	2		F			理	
		必 環境保全概論	2		F			理	
		必 微生物細胞学	2		L			理	
		必 微生物遺伝学	2		L			理	
		必 麹菌学	2		L				
		必 食品衛生化学	2		F				
		必 麹製造学	2		L				
		必 醸造環境学実験	3		L			理	
		味噌醸造学	2		L				
		醤油醸造学	2		F				
		専修科目	必 食品化学	2			F		
			必 清酒学	2			F		
			必 調味料生産学実験	3			F		
	必 食品保存学		2			L			
	必 バイオプロセス工学概論		2			L			
	必 酒類生産学実験		3			L			
	醸造酒学		2			F			
	蒸留酒学		2			F			
	食品機能学		2			F			
	バイオインフォマティクス		2			F			
	応用酵素学		2			F		理	
	酵母学		2			L			
	環境化学		2			L		理	
	環境管理論		2			L		理	
	環境技術論		2			L			
	総合化科目	必 研究室演習	1			F			
		醸造科学特別実習	2			L			
		必 醸造科学特別演習(一)	2				F		
必 醸造科学特別実験(一)		1				F			
必 醸造科学特別演習(二)		2				L			
必 醸造科学特別実験(二)		1				L			
必 卒業論文	4					T			

卒業要件単位数	
授業科目区分	必要単位数
必修科目	90単位
選択必修科目【注1】	6単位
選択科目 (a) 専門教育科目	13単位
(b) 総合教育科目・外国語科目【注2】	15単位以上
合計	124単位以上

卒業要件単位数について

【注1】選択必修科目

- 1 人文科学分野科目は3科目中から1科目を選び修得すること。
- 2 社会科学分野科目は3科目中から1科目を選び修得すること。
- 3 自然科学分野科目は5科目中から1科目を選び修得すること。

【注2】選択科目(b)

- 1 他学部聴講・他学科聴講・特別プログラム(リメディアル科目を除く)で修得した単位を含む。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を含む。
- 3 選択科目(a)のうち、卒業要件の必要単位数を超えて修得した単位を含む。

表の見方

○開講期欄の「F」は前学期配当科目, 「L」は後学期配当科目, 「T」は通年配当科目を表す。

○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「理」は教職の「理科」の教科に関する科目を表す。

○教職欄の「必」は教職必修科目を表す。

授業科目配当表

応用生物科学部／醸造科学科