

(3) 食香粧化学科授業科目配当表

分野	区分	授業科目	単位	週時間数				備考		
				1年次	2年次	3年次	4年次			
総合教育科目	全学共通科目	導入科目	必	フレッシュマンセミナー	2	FL2				
			必	共通演習	1	FL1				
			必	情報基礎(一)	2	F2				
			必	情報基礎(二)	2	L2				
		スポーツ関係科目	選	スポーツ・レクリエーション(一)	1	F2				
			選	スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2				
		課題別科目	選	特別講義(一)	2	※FL2				
			選	特別講義(二)	2	※FL2				
			選	特別講義(三)	2		FL2			
			選	特別講義(四)	2		L2			
	選		インターナショナル・スタディーズ(一)	2	F2			メディア		
	選		インターナショナル・スタディーズ(二)	2	L2					
	就職準備科目	選	キャリアデザイン	1		F1				
		選	ビジネスマナー	1		F1				
		選	インターンシップ	1			FL1			
	学部共通科目	リメディアル教育科目	選	基礎生物	2	F2				
			選	基礎化学	2	F2				
			選	基礎数学	2	F2				
選			文章表現	2	F2					
外国語科目	全学共通科目	基盤英語科目	必	英語(一)	2	F2				
			必	英語(二)	2	L2				
			必	英語(三)	2		F2			
			必	英語(四)	2		L2			
	学部共通科目	実用英語科目	選	英会話	2	F2				
			選	TOEIC英語(一)	2		F2			
			選	TOEIC英語(二)	2		L2			
			選	英語リーディング	2			L2		
		初修外国語科目	選	中国語(一)	2	F2				
			選	ロシア語(一)	2	F2				
			選	中国語(二)	2	L2				
			選	ロシア語(二)	2	L2				
			選	応用中国語(一)	2		F2			
			選	応用中国語(二)	2		L2			

- 注) ・区分欄の必は必修科目、選必は選択必修科目、選は選択科目を表す。  
 ・週時間数欄のFは前学期配当科目、Lは後学期配当科目、FLは通年配当科目を表す。  
 ・備考欄の「理」は中学校及び高等学校教諭(理科)の一種免許状取得に関する選択科目を表す。  
 なお「理」は同免許状取得に関する必修科目である。  
 ・備考欄の「メディア」はマルチメディアを利用した遠隔授業を表す。  
 ・特別講義(一)・(二)は1年次及び2年次のみ履修することができる。(3年次以降は履修することができない)  
 ・中国語(一)・(二)およびロシア語(一)・(二)はいずれか一か国語に限り選択することができる。  
 ・応用中国語(一)・(二)を履修するには中国語(一)・(二)の単位を修得しなければならない。  
 ・授業科目配当表に記載してある各科目の配当学期・配当学年は年度により変更することがある。

分野	区分	授業科目	単位	週時間数				備考
				1年次	2年次	3年次	4年次	
専門教育科目	学科基礎科目	人間関係科目*	選必 コミュニケーション学・心理学	2	F 2			
		選必 倫理学	2		F 2			
		選必 異文化理解	2		L 2			
		社会関係科目*	選必 日本国憲法	2	F 2			
		選必 北方地域の歴史と文化	2		F 2			
		自然関係科目*	必 化学	2	F 2			(理) ☆
			必 生物学	2	F 2			(理)
			選必 数学	2	L 2			
			選必 地学	2	L 2			(理)
	選必 統計学		2		F 2			
	選必 物理学		2		F 2		(理)	
	学科専門科目	専門共通科目	必 生物産業学概論	2	F 2			
			必 キャリアプランニング	2			F L 2	
			選 産業気象学	2		F 2		
			選 健康とスポーツの科学	2		L 2		
		専門基礎科目	必 生物産業体験実習	1	F L 1			
			必 食香料化学概論	2	F 2			
			必 分析化学(一)	2	F 2			理 ☆
			必 分析化学実験	2	F 2			理 ☆
			必 有機化学	2	L 2			理 ☆
			必 無機化学	2	L 2			理 ☆
			必 有機化学実験	2	L 2			理 ☆
			必 生物化学(一)	2		F 2		理 ☆
			必 微生物学	2		F 2		理
			必 栄養学	2		F 2		
			必 食品化学	2		F 2		理 ☆
			必 生物有機化学	2		F 2		理 ☆
			必 微生物学実験	2		F 2		
			必 食品化学実験	2		F 2		理 ☆
			必 衛生学	2		L 2		
必 香料化学			2		L 2		☆	
必 食香料素材化学		2		L 2		理 ☆		
必 生物化学実験		2		L 2		理 ☆		
選 物理化学		2		L 2		理 ☆		
専門コア科目		必 原料学	2	F 2				
		必 分析化学(二)	2	L 2			理 ☆	
		必 応用微生物学	2		L 2		理	
		必 消化器と皮膚の生理学	2			F 2		
	必 化粧品化学	2			F 2			
	必 食品製造学	2			L 2			
	選 生物化学(二)	2		L 2		☆		
	選 官能評価学	2			F 2			
	選 機器分析学	2			F 2			
	選 薬理毒性学	2			L 2			
選 食香料機能学	2			L 2	理			
学際領域科目	選 オホーツク学(一)	2	F L 2					
	選 オホーツク学(二)	2		F 2				
総合化科目	必 香料品製造学実習(一)	1	L 1					
	必 食品製造学実習(一)	1	F 1					
	必 食香料化学研究演習	2			F L 2	理		
	必 食品製造学実習(二)	1			L 1			
	必 卒業論文	4						
	選 科学英語	2				F L 2		
選 香料品製造学実習(二)	1			L 1				

\*人間関係科目は3科目中から1科目を選び必修とする。  
 \*社会関係科目は2科目中から1科目を選び必修とする。  
 \*自然関係科目は「化学」及び「生物学」を必修、4科目中から1科目を選び必修とする。

総合教育科目	外国語科目		専門教育科目			総合教育科目 外国語科目 専門教育科目 選択科目	合計
	必修科目	選択必修科目	必修科目	選択必修科目	選択科目		
7	8	0	64	6	0	39	124