

実務経験のある教員等による授業科目一覧（令和7年度）

【応用生物科学部】

学科名	学年	科目名	単位数
化学	1	食品学概論	2
化学	1	無機化学実験	3
化学	1	分析化学実験	3
化学	1	発酵化学	2
化学	2	微生物学	2
化学	2	食品化学基礎	2
化学	2	細胞生物学	2
化学	2	土壌学	2
化学	2	食品化学実験	3
化学	2	微生物学実験	3
化学	2	環境無機化学	2
化学	2	免疫学	2
化学	3	環境化学	2
化学	3	応用微生物学	2
化学	3	食品製造学	2
化学	3	食品製造学実習	1
化学	3	生体高分子化学	1
化学	3	機器分析学概論（化学）	2
化学	3	共生微生物学	1
化学	3	ポストハーベスト学	1
化学	3	生命科学	2
化学	4	実験計画法	1
化学	4	農芸化学特論	2
化学	旧1	農芸化学演習【旧カリ補講】	1
化学	旧1	分析化学演習【旧カリ補講】	2
化学	旧1	無機化学（二）【旧カリ補講】	2
化学	旧1	無機化学実験【旧カリ補講】	2
化学	旧1	分析化学実験【旧カリ補講】	2
化学	旧2	食品化学（一）【旧カリ補講】	2
化学	旧2	食品化学実験【旧カリ補講】	2
化学	旧2	微生物学実験【旧カリ補講】	2
化学	旧2	食品化学（二）【旧カリ補講】	2
農芸化学科：単位数計			62

実務経験のある教員等による授業科目一覧（令和7年度）

【応用生物科学部】

学科名	学年	科目名	単位数
醸造	1	酒類総論	2
醸造	1	食品加工学	2
醸造	1	食品微生物学	2
醸造	2	食品衛生化学	2
醸造	2	発酵食品化学	2
醸造	2	調味食品学	2
醸造	2	微生物遺伝学	2
醸造	2	食品化学実験	3
醸造	2	麹菌学	2
醸造	3	分子生物化学	2
醸造	3	食品化学	2
醸造	3	蒸留酒学	2
醸造	3	醸造酒学	2
醸造	3	バイオインフォマティクス	2
醸造	3	酒類生産学実験	3
醸造	3	生命科学	2
醸造	3	分子生物学実験	1
醸造科学科：単位数計			35

実務経験のある教員等による授業科目一覧（令和7年度）

【応用生物科学部】

学科名	学年	科目名	単位数
健康	1	農学概論	2
健康	1	食品安全健康学概論	1
健康	1	基礎化学演習	2
健康	1	有機化学	2
健康	1	分析化学	2
健康	1	解剖生理学	2
健康	2	微生物学	2
健康	2	生物有機化学	2
健康	2	食品化学実験	2
健康	2	研究倫理	1
健康	2	解剖生理学実験	2
健康	2	病理学	2
健康	2	細胞生物学	2
健康	2	毒性学	2
健康	2	食材利用学実習	2
健康	2	生物有機化学実験	2
健康	2	食品衛生学	2
健康	3	物質動態化学	2
健康	3	発酵食品学実験	2
健康	3	感性科学	2
健康	3	生理活性物質学	2
健康	3	病理学	2
健康	3	食品安全健康学実験（食品安全解析学）	2
健康	3	食品安全健康学実験（食品安全評価学）	2
健康	3	生物統計学	2
健康	3	バイオインフォマティクス演習	2
健康	3	生命科学	2
健康	3	科学英語演習	2
健康	3	細胞機能学	2
健康	3	放射線科学	2
健康	3	食品安全衛生学実験	2
健康	3	リスクマネジメント演習	2
健康	3	事業所実習	2
健康	旧2	生化学実験【旧カリ補講】	2
健康	旧2	食品安全衛生学【旧カリ補講】	2
健康	旧2	発酵食品学【旧カリ補講】	2
食品安全健康学科：単位数計			70

実務経験のある教員等による授業科目一覧（令和7年度）

【応用生物科学部】

学科名	学年	科目名	単位数
栄養	1	基礎栄養学実験	2
栄養	1	分析化学	2
栄養	1	食品学各論	2
栄養	1	応用栄養学	2
栄養	2	有機化学	2
栄養	2	食品衛生学	2
栄養	2	食品加工学実習	2
栄養	2	ライフステージ栄養学（一）	2
栄養	2	食品衛生学実験	2
栄養	2	ライフステージ栄養学（二）	2
栄養	3	臨床栄養学各論（二）	2
栄養	3	臨床栄養学実習（一）	2
栄養	3	公衆栄養学実習	2
栄養	3	栄養教育実習	2
栄養	3	臨床栄養学実習（二）	2
栄養	3	医療栄養管理学	2
栄養	3	公衆栄養学（二）	2
栄養	3	分子栄養学	2
栄養	3	医療フードコーディネーター演習	2
栄養	3	生命科学	2
栄養	4	臨地実習（一）	1
栄養	4	臨地実習（二）	3
栄養科学科：単位数計			44

応用生物科学部：合計単位数	211
---------------	-----