

応用生物科学部	醸造科学科
---------	-------

科目区分等		1年次		2年次		3年次		4年次	
		前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期
総合 教育 科目	導入科目	●東京農業大学入門 ●共通演習 ●情報基礎(一)	●情報基礎(二)	データサイエンス基礎(一)	データサイエンス基礎(二)				
	スポーツ関係科目	スポーツ・レクリエーション(一)	スポーツ・レクリエーション(二)						
	課題別科目	特別講義(一)							➡
		特別講義(二)							➡
		特別講義(三)							➡
		特別講義(四)							➡
	就職準備科目			キャリアデザイン(一)	キャリアデザイン(二)				
外国 語 科 目	基礎英語科目・実用英語科目・ 初修外国語科目	●英語(一) 実用英語(一)	●英語(二)	●英語(三)	●英語(四)		●実用英語(二) 実用英語(四)		
	実社会で必要となる基礎的・実用的な語学 力、ならびにコミュニケーションスキルの習 得。					実用英語(三)			
専門 教 育 科 目	学科教養科目・専門共通科目等、学部学科 において共通して学ぶ科目 実社会で必要な教養及び学部学科の専門分 野に係る基礎的・共通的な知識の習得。	▲生命倫理 ▲科学と哲学 ▲生物学 ▲化学	▲農と科学の歴史 ▲物理学 ▲地学 ▲統計学	▲日本国憲法 進化論	▲現代の環境問題 ▲経済入門	食品工学概論 機器分析学概論	細胞機能学 放射線科学 起業論 生産経営概論 知的財産概論 マーケティング学 実験データ解析概論		
		●一般化学 ●基礎化学実験 ●微生物学実験 ●醸造微生物学	●分析化学 ●有機化学(一) 食品微生物学	●生化学(一) ●有機化学(二)	●生化学(二) ●微生物遺伝学 ●細菌学 ●微生物細胞学	分子生物学実験 分子生物化学 バイオインフォマティクス 応用酵素学	酵母学 ●バイオプロセス工学概論		
	醸造微生物分野 微生物の分類およびその生命現象・ 発酵生理の理論を修得する。								
	醸造技術分野 酒類および食品製造に関する理論と 技術を習得する。		食品加工学 ●酒類総論	●発酵食品化学 ●食品衛生化学	●食品化学実験 ●醸造造学 ●調味食品学 旨増・醸造学	●食品化学 醸造酒学 蒸留酒学 ●清酒学 ●調味科生産学実験 食品機能学	●食品保蔵学 ●酒類生産学実験		
	醸造環境分野 環境浄化およびエネルギー開発に関 する理論を習得する。		●醸造環境学	●環境微生物学 ●環境保全概論	●醸造環境学実験		環境技術論 環境化学 環境管理論		
	総合化科目 これまでにインプットした知識を実践 的にアウトプットすることで醸造科学 への理解を深める。					●研究室演習	醸造科学特別実習	●卒業論文 ●醸造科学特別演習(一) ●醸造科学特別実験(一)	●醸造科学特別演習(二) ●醸造科学特別実験(二)

応用生物科学部	食品安全健康学科
---------	----------

科目区分等		1年次		2年次		3年次		4年次	
		前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期
総合 教育 科目	導入科目	●東京農業大学入門 ●共通演習 ●情報基礎(一)	●情報基礎(二)	データサイエンス基礎(一)	データサイエンス基礎(二)				
	スポーツ関係科目	スポーツ・レクリエーション(一)	スポーツ・レクリエーション(二)						
	課題別科目	特別講義(一)							
		特別講義(二)							
		特別講義(三)							
		特別講義(四)							
外国 語 科 目	基礎英語科目・実用英語科目・ 必修外国語科目	●英語(一) 実用英語(一)	●英語(二)	●英語(三)	●英語(四)	実用英語(三)	●実用英語(二) 実用英語(四)		
	基礎から実用的なレベルまでの英語を習得 することで、国際的なコミュニケーションに必 要な語学スキルを習得する。異文化を理解 し、グローバルな視野を養うことに繋げる。								
専門 教 育 科 目	学科教養科目・専門共通科目等、学部学科 において共通して学ぶ科目 実社会で必要な教養及び学部学科の専門分 野に係る基礎的・共通的な知識の習得する。	●化学 ●生物学 ▲生命倫理 ▲科学と哲学	▲農と科学の歴史 物理学 地学 統計学	▲日本国憲法 進化論	▲経済入門 ▲現代の環境問題	機器分析学概論 食品工学概論	細胞機能学 起業論 知的財産概論 放射線科学 生産経営概論 実験データ解析概論 マーケティング学		
	健康機能科学分野 培養細胞や疾患モデル動物実験など を通じ、人の健康維持・増進につなが る食品の機能を、遺伝子から個体レ ベルに至るまで広く解明する。 食品安全科学分野 食品の危険因子を抽出して、人体へ の影響を分析し、その防止と改善の 方法について、遺伝子から個体レ ベルに至るまで詳しく検討する。	●基礎化学演習 ●食品安全健康学概論 ●量子概論	●食品化学 ●無機化学 ●基礎化学実験 ●分析化学 ●有機化学 ●生化学 ●解剖生理学	●食品化学実験 ●生物有機化学 ●分子生物学	●栄養機能学 ●栄養生化学実験 ●物質分析化学 ●物質動態化学 ●植物生理学 ●研究倫理 ●解剖生理学実験 ●病理学 ●微生物学 ●食品加工保蔵学 ●食品物性学 ●食材生化学 ●食材料用学実習	●栄養機能学 ●栄養生化学実験 ●物質分析化学 ●物質動態化学 ●植物生理学 ●公衆衛生学 リスクマネジメント演習 ●食品安全衛生学実験 ●食品安全学 感性科学	インターナショナルフードアセスメント ●食品機能学 生理活性物質学 ●免疫学 科学英語演習 ●生物統計学 ▲食品安全健康学実験	●食品安全健康学演習(一) ●卒業論文	●食品安全健康学演習(二)

カリキュラムツリー（科目の体系性）

応用生物科学部	栄養科学科
---------	-------

科目区分等		1年次		2年次		3年次		4年次	
		前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期
総合 教育 科目	導入科目	●東京農業大学入門 ●共通演習 ●情報基礎(一)	●情報基礎(二)	データサイエンス基礎(一)	データサイエンス基礎(二)				
	スポーツ関係科目	スポーツ・レクリエーション(一)	スポーツ・レクリエーション(二)						
	課題別科目	特別講義(一) 特別講義(二) 特別講義(三) 特別講義(四)							
	就職準備科目			キャリアデザイン(一)	キャリアデザイン(二)				
	基礎英語科目・実用英語科目・ 初修外国語科目	●英語(一) 実用英語(一)	●英語(二)	●英語(三)	●英語(四)	実用英語(三)	●実用英語(二) 実用英語(四)		
外国 語科 目	基礎から実用的なレベルまでの英語を習得し、 実社会での国際的なコミュニケーションに 必要なスキルを習得する。								
専門 教育 科目	学科教養科目・専門共通科目等、学部学科 において共通して学ぶ科目 実社会で必要な教養及び学部学科の専門分 野に係る基礎的・共通的な知識の習得。	▲生物学 ▲化学	▲物理学 ▲地学 ▲統計学						
		▲生命倫理 ▲科学と哲学	▲農と科学の歴史	▲日本国憲法	▲経済入門 ▲現代の環境問題				
				進化論		食品加工概論 機器分析学概論	細胞機能学 起業論 知的財産概論 放射線科学 生産経営概論 実験データ解析概論 マーケティング学		
						●公衆衛生学	健康管理概論	社会福祉論 医療福祉論	
				●医学概論	●解剖生理学 ●解剖生理学実験	病理学			
			●生化学(一)	●生化学(二)	生化学実験	●栄養生理学 運動生理学			
			●農学概論 ●食品学総論	●食品学各論 ●食品分析学実験 ●微生物学	●食品衛生学 ●食品科学実験 ●食品加工学 ●食品加工学実習	●食品衛生学実験 ●食品機能学			
			●調理学 ●調理学実習(一)	調理学実習(二)	●調理科学実験				
			●基礎栄養学 ●基礎栄養学実験	●分析化学	●有機化学				
				●応用栄養学	●ライフステージ栄養学(一)	応用栄養学実習 ライフステージ栄養学(二)			
					●臨床栄養学総論	●臨床栄養学各論(一)	臨床栄養学各論(二) 臨床栄養学実習(一)	医療栄養管理学 臨床栄養学実習(二)	
						●栄養教育論(一)	栄養教育論(二)	栄養教育実習	カウンセリング論
						●公衆栄養学(一) 公衆栄養学実習		公衆栄養学(二)	
学 科 専 門 科 目	公衆栄養学分野 わが国や諸外国の健康・栄養問題の 動向と栄養政策を学び、地域診断を 通じた集団・地域における人々の健 康・栄養状態及び社会・生活環境の 特徴に基づいた公衆栄養活動を理解 する。								
	給食経営管理論分野 食べ物の特性を踏まえた食事設計の 役割を理解する。給食経営管理の意 義と概要を学び、給食施設における 栄養・食事管理とマネジメントについ て理解する。				●食事設計基礎演習 ●給食経営管理論	献立作成演習 給食経営管理実習	フードマネジメント論		
	専門性を高める分野 高度化・複雑化する現代社会に対 応した人材を養成する。						食品開発論 栄養疫学	スポーツ栄養学 薬理学 医療フードコーディネーター演習 アクティブラーニングによる臨床栄養学(二) 臨床実習(一) 臨床実習(二)	
	総合分野 管理栄養士としての知識を総合的に 学び、研究を通じて課題解決力を身 に付ける。						●卒業論文演習(一)	●卒業論文演習(二) ●卒業論文 総合演習(一)	
								総合演習(二)	