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 一年次	二年次	三年次	四年次	教職
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	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				
		関係科目 スポーツ		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					
				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				
		就職準備科目		キャリアデザイン	1		F1			
				ビジネスマナー	1		F1			
				インターンシップ	1			L1		
	学部共通科目	リメディアル教育科目		基礎生物	2	F2				
				基礎化学	2	F2				
外国語科目	全学共通科目	基盤英語科目	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			
	学部共通科目	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 一年次	二年次	三年次	四年次	教職
専門教育科目	学科基礎科目	人間関係科目	必	生命倫理	2	F2				
			選必	科学と哲学	2	F2				
				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
			選必	化学	2	L2				理化
				物理学	2	L2				理物
				地学	2	L2				理地
				統計学	2	L2				
	学科専門科目	専門共通科目		生命科学	2			L2		
				環境科学	2			L2		
		創生型科目		食育コース	2			L2		
		専門基礎科目	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 一年次	二年次	三年次	四年次	教職
専門教育科目	学科専門科目	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
(d) 総合教育科目＋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」・「〇で囲んだ科目」は，教員免許取得の主要科目のため，教職必修科目とする。