

応用生物科学部		農芸化学科										
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・初級外国語科目	●英語(一) → ●英語(二) 実用英語(一)		●英語(三) → ●英語(四)		実用英語(三)		実用英語(四) ●実用英語(二)				
	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 実社会に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 ▲生命倫理 ▲科学と哲学		▲日本国憲法 進化論		▲経済入門 機器分析学概論 食品工学概論		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 細胞機能学				
専門教育科目	専門応用科目・総合化科目等、専門性を高める科目	生物生産・環境化学分野 農作物の生産に関わる土壌環境、肥料、植物栄養などの知識を習得し、農業生産の現場で指導的な役割を担う人材を育成する。	●無機化学実験		●微生物学 ▲生物有機化学		▲土壌肥料学演習(一) ▲肥料・植物栄養学 ▲植物生産化学演習(一)		▲土壌肥料学演習(二) ▲植物生産化学演習(二)			
		生物機能・制御化学分野 農業・食料・健康に関わる微生物や化合物の働きを理解し、化学工業、製薬、食品衛生などの分野で活躍できる人材を育成する。	●生物無機化学 ●基礎有機化学 ▲食品学概論 ●分子生物学		●分析化学実験 ●有機化学実験 ●反応有機化学 ▲発酵化学 ●基礎生化学		●植物生理学 ●微生物学実験 ▲免疫学 ●食品化学実験 ●生物化学実験 ▲家畜生理化学 ▲食品製造学		▲農芸化学実験 ▲応用微生物学演習(一) ▲生物有機化学演習(一) ●食品衛生学 工場管理論 ●食品製造学実習 ▲食品機能化学 ▲食料資源理化学演習(一) ▲栄養生化学演習(一)		▲植物病理学 ▲生物有機化学演習(二) ▲応用微生物学演習(二) ▲食品・医薬品化学 ▲食料資源理化学演習(二) ▲栄養生化学演習(二)	
		食品機能・理化学分野 食品の加工・製造、栄養、機能性について学び、食品開発・製造、医薬品などの分野で活躍できる人材を育成する。			●微生物学 ▲生物有機化学 ●食品化学基礎 ●代謝生化学 ▲細胞生物学				●卒業論文 ●卒業論文演習(一) ●卒業論文演習(二)		実験計画法 農芸化学特論	

カリキュラムツリー (科目の体系性)

応用生物科学部		醸造科学科		1年次		2年次		3年次		4年次	
科目区分等		前学期	後学期	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	●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)		
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 実社会に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				
	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。	●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 ●麹製造学 ●調味食品学 醤油醸造学 味噌醸造学	●食品化学 ●清酒学 醸造酒学 蒸留酒学 ●調味料生産学実験 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)		

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		1年次		2年次		3年次		4年次	
科目区分等		前学期	後学期	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・初級外国語科目	●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 実社会に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 ▲生命倫理 ▲科学と哲学	▲物理学 ▲地学 ▲統計学 ▲農と科学の歴史	▲日本国憲法	▲経済入門 ▲現代の環境問題			食品加工概論 機務分析学概論		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	
	社会・環境と健康分野 人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組について理解する。								●公衆衛生学	健康管理概論	社会福祉論 医療福祉論
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち分野 人体の構造や機能について系統的に学び、主要疾患の成因、病態、診断及び治療について理解する。		●医学概論 ●生化学(一)	●解剖生理学 ●解剖生理学実験 ●生化学(二)	病理学 生化学実験			●栄養生理学 運動生理学			
	食べ物と健康分野 食品の分類、成分及び物性、食品素材の成り立ち、食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、栄養や嗜好性の変化について理解する。	●医学概論 ●食品学概論	●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 ●食品科学実験 ●食品加工学 ●食品加工学実習			●食品機能学			
	基礎栄養学分野 栄養の基本的概念及びその意義、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義について理解する。	●基礎栄養学 ●基礎栄養学実験	●分析化学	●有機化学							
	応用栄養学分野 食事摂取基準策定の考え方を理解し、各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養ケア・マネジメントを理解する。		●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)						
	臨床栄養学分野 傷病者や要支援者・要介護者の栄養ケア・マネジメントを学び、疾病の治療・増進防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理の方法を理解する。			●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)		
	栄養教育分野 栄養教育の目的に応じ、対象者の社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴を考慮し、理論や技法を応用した栄養教育の展開について理解する。				●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。							●公衆栄養学(一) 公衆栄養学実習	公衆栄養学(二)		
	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	就立作成演習 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 アクティブラーニングによる臨床栄養学(一)	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 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)	