

応用生物科学部 醸造科学科

平成29年4月改正

醸造

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数			教職
				一年次	二年次	三年次	
総合教育科目	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			
		必 スポーツ・レクリエーション(一)	1	F2			必
	スポート科目	必 スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2			必
		特別講義(一)	2				
		特別講義(二)	2				
		特別講義(三)	2				
		特別講義(四)	2				
	課題別科目	必 インターナショナル・スタディーズ(一)	2	F2			
		必 インターナショナル・スタディーズ(二)	2	L2			
		必 キャリアデザイン	1	F1			
		必 ビジネスマナー	1	F1			
		必 インターンシップ	1		L1		
就職準備科目	必 基礎生物	2	F2				
	必 基礎化学	2	F2				
学部共通科目	必 英語(一)	2	F2			必	
	必 英語(二)	2	L2				
外国語科目	基礎英語科目	必 英語(三)	2	F2			
		必 英語(四)	2	L2			
		TOEIC英語(一)	2	F2			
		TOEIC英語(二)	2	L2			
	実用英語科目	必 英語リーディング(一)	2	F2			
		必 英語リーディング(二)	2	L2			
		必 英会話(一)	2	L2			
		必 英会話(二)	2	F2			
		必 科学英語	2		L2		
		必 ビジネス英語	2		F2		
		初修外国語科目	必 中国語(一)	2	F2		
		必 中国語(二)	2	L2			
必 スペイン語(一)	2	F2					
必 スペイン語(二)	2	L2					

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数			教職
				一年次	二年次	三年次	
学科学科基礎科目	人間関係科目	必 生命倫理	2	F2			
		必 科学と哲学	2	F2			
		選必 農と科学の歴史	2	L2			
		選必 心の構造	2	L2			
		選必 日本国憲法	2	F2			必
	社会関係科目	選必 法と社会	2	F2			
		選必 経済入門	2	L2			
		選必 現代の環境問題	2	L2			
		必 生物学	2	F2			(理生)
		選必 化学	2	L2			(理化)
	自然関係科目	選必 物理学	2	L2			(理物)
		選必 地学	2	L2			(理地)
		選必 統計学	2	L2			
		選必 生命科学	2		L2		
		選必 環境科学	2		L2		
専門教育科目	専門共通科目	必 食育コース	2		L2		
		必 一般化学	2	F2			理化
	創生型科目	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		
必 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			教職
				一年次	二年次	三年次	
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	
	学際領域科目	必 酒類生産学実験	3		L6		
		必 食品加工学	2	L2			
		必 味噌醸造学	2	F2			
		必 醤油醸造学	2	L2			
		必 醸造酒学	2		F2		
		必 蒸留酒学	2		F2		
		必 食品機能学	2		F2		
		必 環境保全技術論	2	F2		理化	
		必 飲酒生理学	2	L2			
		必 バイオインフォマティクス	2		F2		
		必 応用酵素学	2		F2	理化	
		必 環境管理論	2		L2	理化	
		必 進化論	2	F2			
		必 生物工学概論	2	L2			
		必 食品工学概論	2	F2			
総合化科目	必 バイオプロセス工学概論	2	F2				
	必 機器分析学概論	2	F2				
	必 起業論	2	L2				
	必 知的財産概論	2	L2				
	必 生産経営概論	2	L2				
	必 科学メディア論	2	L2				
	必 卒業論文	4			4		
必 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 必修科目	7単位
(b) 外国語科目	必 必修科目	8単位
(c) 専門教育科目	必 必修科目	84単位
	選 択 必 修 科 目	8単位
	選 択 科 目	2単位
総合教育科目 + (d) 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は前期配当科目、Lは後学期配当科目を表す。
 2 学科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]・[○]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。

醸造

応用生物科学部