

# 応用生物科学部 醸造科学科

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	四年次	
全学共通	導入科目	必 フレッシュマンセミナー	2	F2				
		必 情報基礎(一)	2	F2				必
必 情報基礎(二)		2	L2					
学部共通	人間関係科目	必 生命倫理	2	L2				
		選 科学と哲学	2	F2				
		選 農と科学の歴史	2	L2				
	社会関係科目	必 心の構造	2	L2				
		選 日本国憲法	2		F2			必
		選 法と社会	2		F2			
	自然関係科目	必 経済入門	2		L2			
		選 現代の環境問題	2		L2			
		必 生物学	2	F2				
		選 化学	2	F2				
総合教育科目	課題別科目	必 物理学	2	L2				
		必 地質学	2	L2				
		必 統計学	2	L2				
	英語科目	食料生産と自然環境(農学部)	2					
		バイオテクノロジーと生活(応用生物科学部)	2					
		環境と人間(地域環境科学部)	2					
		世界の中の農(国際食料情報学部)	2					
		寒冷地の生物産業(生物産業学部)	2					
		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				
		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	英語リーディング(一)	2		F2				
	英語リーディング(二)	2		L2				
	TOEIC英語(一)	2	F2					
	TOEIC英語(二)	2	L2					
学部共通	英会話(一)	2		L2				
	英会話(二)	2		F2				
	ビジネス英語	2			F2			
	科学英語	2			L2			
学部共通	初修外国語関係科目	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				教職
				一年次	二年次	三年次	四年次	
総合教育科目	全学共通	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
		キャリアデザイン	1		F2			
		インターンシップ	1			F1		
		ビジネスマナー	1			F1		
		必 共通演習	1	L1				
	学部共通	基礎生物学	2	F2				
		基礎化学	2	F2				
		生命科学	2			F2		(理生)
		環境科学	2			F2		
専門教育科目	学部専門	食育コース	2			L2		
		進化論	2		F2			
		起業論	2			L2		
		知的財産概論	2			L2		
		生産経営概論	2			L2		
		食品工学概論	2			F2		
		生物工学概論	2		L2			理生
		バイオプロセス工学概論	2			F2		
		機器分析学概論	2			F2		理化
		科学メディア論	2			F2		
	専攻基礎科目	必 醸造微生物学	2	F2				理生
		必 微生物学実験	3	F6				理生
		必 分子生物化学	2			F2		理生
		必 発酵食品学	2		F2			理化
		必 食品化学実験	3		L6			理化
		必 生化学(一)	2		F2			理化
		必 生化学(二)	2		L2			理化
		必 アルコリックビバレッジ	2	L2				
専攻専門	必 調味食品学	2		F2				
	必 醸造環境学	2	L2					
	必 一般化学	2	F2				理化	
	必 基礎化学実験	3	F6				理化	
	必 有機化学(一)	2	L2				理化	
	必 有機化学(二)	2		F2			理化	
	必 分析化学	2	L2				理化	
	バイオインフォマティクス	2			F2			
	飲酒生理学	2	L2					
	公衆衛生学	2		F2				
分子生物学実験	1			F2		理生		