

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		
専門学 教育専科 科目	専門学 コア 科目	必 酵 母 学	2			L2		理化	
		必 食 品 化 学	2			F2			
		必 麴 学	2		L2				
		必 清 酒 学	2			F2			
		必 酒 類 生 産 学 実 験	3			L6			
		必 食 品 保 蔵 学	2			F2			
		必 食 品 衛 生 化 学	2		L2				
		必 調 味 料 生 産 学 実 験	3			F6			
		必 環 境 保 全 技 術 論	2		F2				理化
		必 環 境 化 学	2			L2			理化
		必 醸 造 環 境 学 実 験	3		L6				理化
		必 ケミカルエコロジー	2		L2				理化
		微 生 物 細 胞 学	2		F2				理生
		微 生 物 遺 伝 学	2		L2				理生
		微 生 物 生 理 学	2		L2				理生
		食 品 微 生 物 学	2	L2					
		食 品 加 工 学	2	L2					
		ワ イ ン 学	2		F2				
		ビ ー ル 学	2			F2			
		蒸 留 酒 学	2			F2			
		味 噌 醸 造 学	2		F2				
		醬 油 醸 造 学	2		L2				
		食 品 機 能 学	2			F2			
		環 境 管 理 論	2			L2			理化
		環 境 微 生 物 学	2		F2				理生
		生 物 資 源 リ サ イ ク ル 論	2			L2			
		天 然 物 化 学	2			L2			理化
	応 用 酵 素 学	2			F2		理化		
品 質 鑑 定 論	2			L2					
必 卒 業 論 文	4								
必 醸 造 科 学 特 別 実 習	2			L4					

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○は，教職必修科目を表す。

卒業要件単位数			
必修科目	選択必修科目	選択科目	計
83単位	8単位以上	33単位以上	124単位以上

選択科目には次の単位を加算することができる。
・他学部聴講・他学科聴講・大学間履修・英語による専門教育プログラム・特別活動プログラムで修得した単位のうち30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 総合教育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 総合教育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 総合教育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 総合教育科目の初修外国語は，在学中1ヶ国語のみ履修することができる（複数の外国語の履修は認めない）。
6 醸造科学特別実習は，集中で行う。

醸造

応用生物科学部