

醸造学 科

平成22年 4月改正

短醸

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数		
				一年次	二年次	
総合教育科目	全学共通	必 フレッシュマンセミナー	2	F2		
		必 情報基礎(一)	2	F2		
		情報基礎(二)	2	L2		
	学部共通	人間関係科目	生命倫理	2		L2
			心の構造	2		L2
		社会関係科目	日本国憲法	2		F2
			現代の環境問題	2		F2
		自然関係科目	生物学	2	F2	
			化学	2	F2	
	統計学		2	L2		
	特別講義(一)		2			
	課題別科目	特別講義(二)	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		
		英語科目	必 英語(一)	2	F2	
	英語(二)		2	L2		
	英語(三)		2		F2	
	英語(四)		2		L2	
	全学共通	スポーツ関係科目	スポーツ・レクリエーション(一)	1	F2	
			スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2	
就職準備科目		キャリアデザイン	1	L1		
		インターンシップ	1	1		
		ビジネスマナー	1	L1		
演習科目		必 フレッシュマン演習	1	F1		
学部共通	リメディアル教育科目	基礎生物	2	F2		
		基礎化学	2	F2		
		文章表現	2	F2		
専門教育科目	専門共通科目	食農体験実習	2	4		
		農産物マーケティング論	2		L2	
	創生型科目	マイスターセミナー	2	L2		
		学際領域科目	食の安全と信頼	2	L2	
			みどりと農業生産(含畜産物)	2	F2	

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数		
				一年次	二年次	
専門教育科目	専門基礎科目	必 分析化学	2		F2	
		必 有機化学	2	L2		
		必 生物化学	2	L2		
		必 食品化学	2	L2		
		必 生理学	2		F2	
		必 食品分析学実験	3	L6		
		必 食品微生物学	2	F2		
		必 食品微生物学実験	3	F6		
		必 調味食品学	2	F2		
		必 酵素化学	2	L2		
			醸造環境科学	2		F2
			生物化学工学	2		L2
	専門コア科目	必 清酒学	2	L2		
		必 酒類学実験	3		L6	
		必 食品製造学	2		F2	
		必 食品衛生学	2		F2	
		必 調味料生産学実験	3		F6	
		必 応用微生物学	2		F2	
		必 蒸留酒製造学	2		F2	
		必 醤油製造学	2	L2		
総合化科目		酒類学	2	F2		
		洋酒製造学	2		F2	
		味噌製造学	2		F2	
		官能検査演習	2		L2	
	醸造特別実習(一)	1	2			
	醸造特別実習(二)	1		L2		
	卒業研究	2				

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)。

卒業要件単位数		
必修科目	選択科目	計
47単位	15単位以上	62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15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 醸造特別実習(一)・(二)は、集中で行う。
 3 醸造特別実習(二)は、醸造特別実習(一)の単位を修得した学生のみ履修できる。
 4 基礎化学, 基礎生物の履修者は、プレイスメントテストで選抜する。基礎化学履修者は、化学も履修しなければならない。同様に、基礎生物履修者は、生物学も履修しなければならない。
 5 基礎化学履修者は、当科目の単位を修得しなければ、分析化学, 有機化学, 生物化学, 食品化学を履修できない。
 6 基礎生物履修者は、当科目の単位を修得しなければ、生物化学, 生理学, 食品微生物学を履修できない。