

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		
		必 情報基礎(二)	2	L2		
	学部共通	人間関係科目	生 命 倫 理	2		F2
			心 の 構 造	2		F2
		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		
	課題別科目	特 別 講 義(一)	2			
		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	
	全学共通	英語科目	英 語(二)	2	L2	
			英 語(三)	2		F2
		英 語(四)	2		L2	
		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		
演習科目	必 フレッシュマン演習	1	F1			
	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	F4		
		農産物マーケティング論	2		F2	
	学部専門	マ イ ス タ ー セ ミ ナ ー	2	L2		
		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		L2
		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 醬 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	L2			
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。