応用生物科学部
食品安全健康学科

分野			区分	授業科目	単位数	週時間数 一年次	二年次	三年次	四年次
総合教育科目	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	情報基礎(二)	2	L2			
	全学共通	課題別科目		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			
		英語科目	必	英語(一)	2	F2			
			必	英語(二)	2	L2			
			必	英語(三)	2		F2		
			必	英語(四)	2		L2		
				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			
				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			
	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			L1	
				ビジネスマナー	1		F1		
		演習科目	必	共通演習	1	L1			
	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			
専門教育科目	学部専門	専門共通科目		生命科学	2			F2	
				環境科学	2			F2	

分野			区分	授業科目	単位数	週時間数 一年次	二年次	三年次	四年次
専門教育科目	学部専門	創生型科目		食育コース	2			L2	
		学際領域科目		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		
				バイオプロセス工学概論	2			F2	
				機器分析学概論	2			F2	
				科学メディア論	2			F2	
	学科基礎科目	人間関係科目	必	生命倫理	2	F2			
			選必	科学と哲学	2	F2			
				農と科学の歴史	2	L2			
				心の構造	2	L2			
		社会関係科目	選必	日本国憲法	2		F2		
				法と社会	2		F2		
				経済入門	2		L2		
				現代の環境問題	2		L2		
		自然関係科目	必	生物学	2	F2			
			選必	化学	2	F2			
				物理学	2	L2			
				地学	2	L2			
				統計学	2	L2			
	学科専門	専門基礎科目	必	食品安全健康学概論	2	F2			
			必	生化学	2	L2			
			必	酵素学	2		F2		
			必	生理学	2	F2			
			必	★微生物学	2	F2			
			必	★有機化学	2	F2			
			必	★無機化学	2	L2			
			必	★分析化学	2	L2			
			必	生物有機化学	2		F2		
			必	分子生物学	2		F2		
			必	細胞生物学	2		L2		
			必	基礎化学実験	2	F4			
			必	生化学実験	2	L4			
			必	生理学実験	2	F4			
			必	分子生物学実験	2		L4		
			必	微生物学実験	2	L4			
				機器分析学	2			L2	
				科学英語	2			L2	

平成26年４月改正

分野			区分	授業科目	単位数	週時間数 一年次	二年次	三年次	四年次
専門教育科目	学科専門	専門コア科目	必	食品安全学	2			F2	
			必	★食品化学	2	L2			
			必	食品物性学	2		F2		
			必	★食品機能学	2		L2		
			必	★食品衛生学	2		L2		
			必	★食品加工保蔵学	2		L2		
			必	★食糧資源学	2		F2		
			必	病理学	2			F2	
			必	公衆衛生学	2		L2		
			必	病原微生物学	2	L2			
			必	一般毒性学	2			F2	
			必	栄養機能学	2		F2		
			必	生体高分子学	2			F2	
			必	物質分析学	2		L2		
			必	★食品衛生・安全学実験	2			F4	
			必	★食品化学実験	2		F4		
			必	★食材利用学実習	3		L6		
			選必	食品安全健康学実験（食品安全解析学）	2			L4	
				食品安全健康学実験（食品安全評価学）	2			L4	
				食品安全健康学実験（食品利用安全学）	2			L4	
				食品安全健康学実験（分子機能学）	2			L4	
				食品安全健康学実験（生理機能学）	2			L4	
				食品安全健康学実験（生体環境解析学）	2			L4	
				食材生化学	2		F2		
				食品生理活性学	2			F2	
				病態分子生物学	2			L2	
				免疫学	2			L2	
				放射能科学	2			L2	
				遺伝子工学	2			L2	
				遺伝毒性学	2			L2	
				感性科学	2			F2	
				生物統計学	2			L2	
				生理活性物質学	2		L2		
				ケミカルバイオロジー	2			L2	
				バイオインフォマティクス演習	2			L2	
				リスクマネジメント論	2			F2	
				インターナショナルフードアセスメント	2			L2	
		総合化科目	必	卒業論文	4				4
			必	研究倫理	1			F1	

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	選択必修科目	選択科目	計
91単位	10単位	23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。

1　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・日本語科目で修得した単位のうち30単位

2　選択必修科目のうち、卒業要件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は前学期配当科目，Ｌは後学期配当科目を表す。

2　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　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　★は，Hazard Analysis and Critical Control Point（HACCP）に必要な科目である。