

# 醸造科学科 履修モデル

コース	製造技術職	営業職	自営業	教員・公務員	進学・研究職
開講区分	製造技術職	営業職	自営業	教員・公務員	進学・研究職
概要	飲食品産業等で製品の製造に携わる者	飲食品産業等で営業活動に携わる者	醸造業あるいは食品製造の経営に携わる者	教職員や県、市町村の職員を目指す者	大学院への進学または企業で研究職を目指す者
人間関係科目	科学と哲学	農と科学の歴史	農と科学の歴史	心の構造	科学と哲学
社会関係科目	現代の環境問題	経済入門	経済入門	日本国憲法	現代の環境問題
自然関係科目	物理学	統計学	統計学	物理学	物理学
課題別科目	バイオテクノロジーと生活	インターナショナルスタディーズ	インターナショナルスタディーズ	バイオテクノロジーと生活	バイオテクノロジーと生活
総合教育科目	TOEIC英語(一) TOEIC英語(二) 科学英語	TOEIC英語(一) 英会話(一) ビジネス英語	TOEIC英語(一) 英会話(一) ビジネス英語	英語リーディング(一) 英語リーディング(二)	TOEIC英語(一) TOEIC英語(二) 科学英語
スポーツ関連科目	スポーツ・レクレエーション(一)	スポーツ・レクレエーション(一)	スポーツ・レクレエーション(一)	スポーツ・レクレエーション(一)	スポーツ・レクレエーション(一)
就職準備科目	キャリアデザイン	ビジネスマナー	ビジネスマナー	キャリアデザイン	キャリアデザイン
専門共通科目	生命科学	環境科学	環境科学	生命科学	生命科学
学部専門教育科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>知的財産概論</li> <li>食品工学概論</li> <li>バイオプロセス工学概論</li> <li>機器分析学概論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>企業論</li> <li>知的財産概論</li> <li>生産経営概論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>企業論</li> <li>知的財産概論</li> <li>生産経営概論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機器分析学概論</li> <li>食品工学概論</li> <li>バイオプロセス工学概論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機器分析学概論</li> <li>食品工学概論</li> <li>バイオプロセス工学概論</li> </ul>
学科専門科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>ワイン学</li> <li>ビール学</li> <li>蒸留酒学</li> <li>味噌醸造学</li> <li>醤油醸造学</li> <li>食品加工学</li> <li>環境管理論</li> <li>食品微生物学</li> <li>生物資源リサイクル論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ワイン学</li> <li>ビール学</li> <li>蒸留酒学</li> <li>味噌醸造学</li> <li>醤油醸造学</li> <li>食品加工学</li> <li>環境管理論</li> <li>食品微生物学</li> <li>生物資源リサイクル論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品加工学</li> <li>ビール学</li> <li>蒸留酒学</li> <li>味噌醸造学</li> <li>醤油醸造学</li> <li>環境管理論</li> <li>品質鑑定論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>微生物細胞学</li> <li>微生物生理学</li> <li>食品微生物学</li> <li>食品加工学</li> <li>公衆衛生学</li> <li>食品微生物学</li> <li>生物資源リサイクル論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>微生物細胞学</li> <li>微生物生理学</li> <li>食品微生物学</li> <li>食品加工学</li> <li>公衆衛生学</li> <li>食品微生物学</li> <li>天然物化学</li> <li>応用酵素学</li> </ul>