

応用生物科学部 醸造科学科

醸造

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			
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	
		必	情報基礎(二)	2	L2					
	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					
		全学共通	英語科目	必	英語(一)	2	F2			必
				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				
	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			必		
			スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2			必		
	就職準備科目		キャリアデザイン	1	F1					
			インターンシップ	1		L1				
		ビジネスマナー	1	F1						
学部共通	演習科目	必	共通演習	1	L1					
			リメディアル教育科目							
専門教育科目	学部専門		基礎生物	2	F2					
			基礎化学	2	F2					
専門教育科目	専門共通科目		生命科学	2		F2		理生		
			環境科学	2		F2				

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			
専門教育科目	学部専門	学際領域科目		食育コース	2			L2		
				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		理生	
				バイオプロセス工学概論	2			F2		
				機器分析学概論	2			F2	理化	
				科学メディア論	2			F2		
	学部専門	人間関係科目	社会関係科目	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			
				必	日本国憲法	2	F2			必
				選必	法と社会	2	F2			
					経済入門	2	L2			
					現代の環境問題	2	L2			
				必	生物学	2	F2			理生
				選必	化学	2	L2			理化
	物理学	2	L2			理物				
	地学	2	L2			理地				
	統計学	2	L2							
学部専門	専門基礎科目	必	醸造微生物学	2	F2			理生		
		必	微生物学実験	3	F6			理生		
		必	分子生物化学	2		F2		理生		
		必	発酵食品学	2	F2			理化		
		必	食品化学実験	3	L6			理化		
		必	生化学(一)	2	F2			理化		
		必	生化学(二)	2	L2			理化		
		必	アルコールビバレッジ	2	L2					
		必	調味食品学	2	F2					
		必	醸造環境学	2	L2					
必	一般化学	2	F2			理化				
必	基礎化学実験	3	F6			理化				
必	有機化学(一)	2	L2			理化				
必	有機化学(二)	2	F2			理化				
必	分析化学	2	L2			理化				

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 教育 科目	専門基礎科目	バイオインフォマティクス	2			F2		
		飲酒生理学	2	L2				
		公衆衛生学	2		L2			
		分子生物学実験	1			F2	理生	
	学科専門 科目	専門コア科目	必 酵母学	2			L2	
			必 食品化学	2			F2	理化
			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		
			醤油醸造学	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				
総合化科目	必 卒業論文	4				4		
	醸造科学特別実習	2			L4			

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	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。
 - 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 醸造科学特別実習は，集中で行う。

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）。

教職欄の必、は、教職必修科目を表す。