

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	全学共通科目	導入科目	必	フレッシュマンセミナー	2	F2					
			必	共通演習	1	L1					
			必	情報基礎(一)	2	F2				必	
			必	情報基礎(二)	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				必	
				スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2				必	
		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						
	就職準備科目		キャリアデザイン	1		F1					
			ビジネスマナー	1		F1					
			インターンシップ	1			L1				
	学部共通科目	リメディアル教育科目		基礎生物	2	F2					
				基礎化学	2	F2					
	外国語科目	全学共通科目	基盤英語科目	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				
学部共通科目		実用英語科目		TOEIC英語(一)	2	F2					
				TOEIC英語(二)	2	L2					
				英語リーディング(一)	2		F2				
				英語リーディング(二)	2		L2				
				英会話(一)	2	L2					
				英会話(二)	2		F2				
				科学英語	2			L2			
				ビジネス英語	2			F2			
			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							

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 科 基 礎 科 目	人間関係科目	必	生命倫理	2	F2				
				科学と哲学	2	F2				
			選必	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			必
				法と社会	2		F2			
				経済入門	2		L2			
		自然関係科目		現代の環境問題	2		L2			
			必	生物学	2	F2				理生
				化学	2	L2				理化
			選必	物理学	2	L2				理物
				地学	2	L2				理地
				統計学	2	L2				
	学 科 専 門 科 目	専門共通科目		生命科学	2			L2		
				環境科学	2			L2		
		創生型科目		食育コース	2			L2		
			必	一般化学	2	F2				理化
		専門基礎科目	必	基礎化学実験	3	F6				理化
			必	醸造微生物学	2	F2				理生
			必	微生物学実験	3	F6				理生
			必	酒類総論	2	L2				
			必	分析化学	2	L2				理化
			必	醸造環境学	2	L2				
			必	有機化学(一)	2	L2				理化
			必	有機化学(二)	2		F2			理化
			必	発酵食品化学	2		F2			理化
			必	調味食品学	2		F2			
			必	生化学(一)	2		F2			理化
			必	生化学(二)	2		L2			理化
			必	食品化学実験	3		L6			
			必	分子生物化学	2			F2		理生
				分子生物学実験	1			F2		理生

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 科 教 育 科 目	専門コア科目	必 食品微生物学	2	L2				
		必 微生物細胞学	2		F2			理生
		必 環境微生物学	2		F2			理生
		必 微生物遺伝学	2		L2			理生
		必 微生物生理学	2		L2			理生
		必 麹菌学	2		L2			
		必 食品衛生化学	2		L2			
		必 麹製造学	2		L2			
		必 醸造環境学実験	3		L6			理化
		必 食品化学	2			F2		
		必 清酒学	2			F2		
		必 調味料生産学実験	3			F6		
		必 酵母学	2			L2		
		必 食品保蔵学	2			L2		
		必 環境化学	2			L2		理化
		必 酒類生産学実験	3			L6		
	学際領域科目	食品加工学	2	L2				
		味噌醸造学	2		F2			
		醤油醸造学	2		L2			
		醸造酒学	2			F2		
		蒸留酒学	2			F2		
		食品機能学	2			F2		
		必 環境保全技術論	2		F2			理化
		飲酒生理学	2	L2				
		バイオインフォマティクス	2			F2		
		応用酵素学	2			F2		理化
		環境管理論	2			L2		理化
		進化論	2		F2			
		生物工学概論	2		L2			
		食品工学概論	2			F2		
		バイオプロセス工学概論	2			F2		
		機器分析学概論	2			F2		
	総合化科目	起業論	2			L2		
		知的財産概論	2			L2		
		生産経営概論	2			L2		
		科学メディア論	2			L2		
		必 醸造科学特別演習(一)	2				F2	
		必 醸造科学特別実験(一)	1				F2	
	総合化科目	必 醸造科学特別演習(二)	2				L2	
		必 醸造科学特別実験(二)	1				L2	
		必 卒業論文	4				4	
		醸造科学特別実習	2			L4		

卒業要件単位数		
授業科目区分		必要単位数
(a) 総合教育科目	必修科目	7単位
(b) 外国語科目	必修科目	8単位
(c) 専門教育科目	必修科目	84単位
	選択必修科目	8単位
	選択科目	2単位
総合教育科目 + (d) 外国語科目 + 専門教育科目		の選択科目
合 計		124単位以上

卒業要件単位数について

- 区分(d)には、次の単位を含めることができる。
 - 他学部聴講・他学科聴講・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。
ただし、合計して30単位を上限とする（他学部聴講・他学科聴講の履修制限単位数は16単位）。
 - 選択必修科目のうち、卒業要件の必要単位数を超えて修得した単位。
 - 区分(c)の選択科目のうち、卒業要件の必要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 外国語科目の初修外国語は、在学中1ヶ国語のみ修得することができる（複数の外国語の修得は認めない）。
- 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」・「○で囲んだ科目」は、教員免許取得の主要科目のため、
教職必修科目とする。