

学年 科目区分		1 年次	単 位	2 年次	単 位	3 年次	単 位	4 年次	単 位	合計単位
教養科目	食物栄養科学基盤領域	導入演習	1							24単位以上
		基礎演習	1							
		アカデミック・スキルズ	2							
		食とバイオ	2							
	コア1 地域社会総合領域	キャリア教育I	2	インターンシップ基礎	1					
		地域と世界農業遺産	2							
		世界農業遺産体験演習	2							
	コア2 人間と文化探求領域	体育実技I	1							
		体育実技II	1							
	コア3 社会科学探求領域	法学Ⅰ(日本国憲法)	2							
	コア4 自然科学・情報基盤領域	生物学	2	AI基礎	1					
		情報リテラシー	1							
		数理・データサイエンス入門	2							
	コア5 国際理解のための言語領域	英語1	1							
		英語2	1							
		英語3	1							
		英語4	1							
		韓国語基礎Ⅰ	1							
		韓国語基礎Ⅱ	1							
	小計	—	27	—	2	—	0	—	0	
専門科目	専門基礎科目	基礎化学	2	生化学Ⅰ	2					84単位以上
		分析化学	2	バイオテクノロジー論	2					
		有機化学	2	生化学実験	1					
		細胞生物学	2	食品保蔵学	2					
		微生物学	2	公衆衛生学	2					
		発酵食品学	2	食品衛生学	2					
		発酵食品製造実習	1	食品分析化学実験	1					
		フードシステム論	2	栄養化学	2					
		香科学概論	2							
		食品化学	2							
		医学概論	2							
		保健栄養食品学	2							
	小計	—	23	—	14	—	0	—	0	
	コース専門基礎科目			食品分析学	2					
	小計	—	0	—	2	—	0	—	0	
	専門科目			微生物工学	2	細胞工学	2	外書講読	2	
				品質鑑定論	2	環境微生物学	2	論文作成法	2	
				食品衛生学実験	1	微生物工学実験	1	卒業論文	6	
				香科学実験	1	生体分子機能学実験	1			
				発展演習	1	醸造微生物学	2			
				分子生物学	2	酵母学	2			
				生化学Ⅱ	2	調味食品学	2			
						酒類生産学実験	1			
						食品関係法規	2			
						専門演習	1			
	小計	—	0	—	11	—	16	—	10	
	コース専門科目			食品加工学	2	資源環境科学総論	2			
				食品加工学実験	1	酒類製造学	2			
	小計	—	0	—	3	—	4	—	0	
卒業要件合計		—		—		—		—		124
主要科目1	科目名	発酵食品製造実習		微生物工学		酒類生産学実験		卒業論文		
	特徴	日本を含む世界の代表的発酵食品を実際に製造し、試食を通してその風味や特徴を体験的に学ぶことを特徴とする。また、品目によっては、実際に製造に携わる専門家を外部講師として招き、現場の知識や技術を学ぶ機会を設けている。		微生物利用の歴史的背景から現代産業への応用までを体系的に学び、食品、医薬品、環境、工業など幅広い分野における微生物利用の実例を通して、微生物工学の基礎と応用を理解することを特徴とする。		酒類製造免許を有する教育機関の特色を生かし、実際の清酒製造を通して、麹菌と酵母が織りなす酒類醸造の仕組みや製造工程を実践的に学ぶことを特徴とする。		醸造微生物や環境微生物などの細胞生物学、分子生物学、生化学に関する基礎研究や、醸造食品・医薬品などへの応用研究に取り組む。研究テーマに基づき、実験の立案・遂行から結果の考察、卒業論文の作成および研究発表までを一貫して経験することを特徴とする。		
	目的	身近な発酵食品がどのような過程を経て製造されるのかを、微生物学および生化学の観点から観察・理解し、発酵の仕組みや微生物の機能について実践的な理		微生物の産業利用について、その原理や応用を理解するとともに、微生物機能の改良・育種法について学び、微生物工学の基礎的知識と応用力を習得することを		清酒製造を通して、麹菌および酵母の働きと酒類醸造の原理を理解するとともに、発酵管理や製造条件が清酒の品質に及ぼす影響について考察し、酒類生産に必要な		研究テーマの背景と目的を理解し、研究に必要な専門知識と実験技術を習得するとともに、自ら課題を設定・解決する能力、論理的な思考力および考察力を養う。さらに、卒業論文の作		
主要科目2	科目名	微生物学		バイオテクノロジー論		醸造微生物学		論文作成法		
	特徴	微生物学では、細菌・古細菌・真菌・原生生物・ウイルスなど多様な微生物の分類、構造、代謝、増殖、遺伝などの基礎概念を体系的に理解する。		従来の発酵・醸造技術から最新の遺伝子工学までを含むバイオテクノロジーを体系的に学ぶ。基礎となる分子遺伝学をはじめ、有用物質生産、医療、食品、農業、環境など幅広い分野への応用や、代表的なバイオテクノロジー技術とその成果について理解する。		酒類、醸造食品、発酵食品の製造に利用される酵母、乳酸菌、麹菌などの醸造微生物について、その性質や働き、利用法および制御法を体系的に学ぶ講義である。微生物の代謝や発酵機構を理解するとともに、醸造生産への応用について実例を交えて学修する。		卒業論文の作成に必要な基礎知識を身に付けるため、論文の基本的な構成や文章作成の方法に加え、文献検索や図表作成などの実践的な技術を学ぶことを特徴とする。		
	目的	微生物の多様性と生命機能の普遍性を理解し、医療・環境・産業・食品など幅広い分野での応用につながる基礎的な知識と考察力を養うことを目的とする。		バイオテクノロジーの基礎となる分子遺伝学および主要な技術を理解するとともに、生命現象を産業や社会に活用するための基本的な知識と考え方を身に付け、各分野におけるバイオテクノロジーの役割と意義を理解することを目的とする。		醸造に利用される微生物の特性と発酵機構を理解し、酒類・醸造食品・発酵食品の製造における微生物の役割と利用・制御法に関する基礎知識を修得することを目的とする。また、醸造技術を科学的に理解し、食品産業への応用力を養うことを目的とする。		卒業研究に必要な論文作成の基礎知識と技術を修得するとともに、適切な文献調査、情報整理および論理的な文章構成の方法を理解し、卒業論文を主体的に作成する能力を養うことを目的とする。		

学年 科目区分		1 年次	単 位	2 年次	単 位	3 年次	単 位	4 年次	単 位	合計単位			
教養科目	食物栄養科学基盤領 域	導入演習	1							24単位以上			
		基礎演習	1										
		アカデミック・スキルズ	2										
		食とバイオ	2										
	コア1 地域社会総合領域	キャリア教育I	2	インターンシップ基礎	1								
		地域と世界農業遺産	2										
		世界農業遺産体験演習	2										
	コア2 人間と文化探求領域	体育実技I	1										
		体育実技II	1										
	コア3 社会科学探求領域	法学(日本国憲法)	2										
	コア4 自然科学・情報基盤 領域	生物学	2	AI基礎	1								
		情報リテラシー	1										
		数理・データサイエンス入門	2										
コア5 国際理解のための言 語領域	英語1	1											
	英語2	1											
	英語3	1											
	英語4	1											
	韓国語基礎1	1											
	韓国語基礎2	1											
小計	—	27	—	2	—	0	—	0					
専門科目	専門基礎科目	基礎化学	2	生化学Ⅰ	2					84単位 以上			
		分析化学	2	バイオテクノロジー論	2								
		有機化学	2	生化学実験	1								
		細胞生物学	2	食品保蔵学	2								
		微生物学	2	公衆衛生学	2								
		発酵食品学	2	食品衛生学	2								
		発酵食品製造実習	1	食品分析化学実験	1								
		フードシステム論	2	栄養化学	2								
		香科学概論	2										
		食品化学	2										
	医学概論	2											
	小計	—	21	—	14	—	0	—	0				
	コース専門基礎科目			会計学の基礎	2			簿記	2				
				香料化学	2								
	小計	—	0	—	4	—	0	—	2				
	専門科目			微生物工学	2	細胞工学	2	外書講読	2				
				品質鑑定論	2	環境微生物学	2	論文作成法	2				
				食品衛生学実験	1	微生物工学実験	1	卒業論文	6				
				香科学実験	1	生体分子機能学実験	1						
				発展演習	1	醸造微生物学	2						
						酵母学	2						
						調味食品学	2						
						酒類生産学実験	1						
						食品関係法規	2						
					専門演習	1							
小計		—	0	—	7	—	16	—	10				
コース専門科目			フードマーケティング論	2	資源環境科学総論	2							
					酒類製造学	2							
					地域経営論	2							
					香料機能学	2							
小計	—	0	—	2	—	8	—	0					
卒業要件合計		—		—		—		—		124			
主要科目1	科目名	発酵食品製造実習			フードマーケティング論			酒類生産学実験			卒業論文		
	特徴	日本を含む世界の代表的発酵食品を実際に製造し、試食を通してその風味や特徴を体験的に学ぶことを特徴とする。また、品目によっては、実際に製造に携わる専門家を外部講師として招き、現場の知識や技術を学ぶ機会を設けている。			食市場の変化や食品流通の仕組みを基礎から学び、フードマーケティングの考え方を体系的に理解する講義である。中食・外食産業、卸売市場、市場外流通、主要食品の流通、フードサービスマネジメント、食情報、消費者保護および環境問題などを取り上げ、食品産業の現状と課題を実践的な視点から学ぶ。			酒類製造免許を有する教育機関の特色を生かし、実際の清酒製造を通して、麹菌と酵母が織りなす酒類醸造の仕組みや製造工程を実践的に学ぶことを特徴とする。			食料流通・農村問題・地理学に関するテーマを対象とし、学生が自ら研究課題を設定して取り組む演習科目である。文献調査や実地調査、データの収集・分析を行い、その成果を指導教員との討論を通して卒業論文としてまとめ、研究発表を行う。		
	目的	身近な発酵食品がどのような過程を経て製造されるのかを、微生物学および生化学の観点から観察・理解し、発酵の仕組みや微生物の機能について実践的な理解を深めることを目的とする。			食品の流通・販売・消費に関する基礎知識とフードマーケティングの考え方を修得し、食市場の動向や消費者ニーズを踏まえた食品産業の仕組みを理解することを目的とする。さらに、流通・販売戦略や環境問題との関わりについて考察し、フードビジネスに必要な基礎的能力を身に付けることを目的とする。			清酒製造を通して、麹菌および酵母の働きと酒類醸造の原理を理解するとともに、発酵管理や製造条件が清酒の品質に及ぼす影響について考察し、酒類生産に必要な基礎的知識と技術を習得することを目的とする。			研究テーマに関する専門知識を深めるとともに、文献検索、研究計画の立案、実地調査、データの整理・分析、論文作成および研究発表に必要な基礎的能力を修得することを目的とする。さらに、課題を主体的に発見・分析し、その成果を論理的にまとめて発信する能力を養うことを目的とする。		
主要科目2	科目名	フードシステム論			食品衛生学			食品関係法規			論文作成法		
	特徴	経済学と自然地理学の基礎を融合して学び、食料流通や農業を取り巻く課題を多面的に考察する講義である。需要と供給、市場機能、企業活動、貿易などの経済学の基礎に加え、資源、地球温暖化、公害、水資源などの環境問題を取り上げ、食料・農業・環境の相互関係について実践的に学ぶ。			食品の安全と衛生に関する基礎知識として、食品や農産品に関する関連法規、食品の変質、食中毒、食品媒介感染症、汚染物質、添加物等に関する科学的知識を学修することを特徴とする。			食品に関する関連法規(食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法、JAS法、健康増進法等)を学び、それらの背景や目的、科学的知識を学修することを特徴とする。			卒業論文の作成に必要な基礎知識を身に付けるため、論文の基本的な構成や文章作成の方法に加え、文献検索や図表作成などの実践的な技術を学ぶことを特徴とする。		
	目的	経済学および自然地理学の基礎知識を修得し、食料流通、農業、環境問題を総合的に理解する力を養うことを目的とする。さらに、資源の有限性や市場経済、地球環境の課題を踏まえ、持続可能なフードシステムの構築に向けて主体的に考察する能力を身に付けることを目的とする。			食品衛生の法規・行政や食品成分の変質、食中毒原因物質の科学等を理解し、食品衛生の課題や問題点について、自ら調べ、議論できるような知識を習得すること。			食品に関連する法規や行政の仕組みについて理解し、食品関連法規について概要や規格基準等を説明できるような知識と自主的な学修態度を習得する。			卒業研究に必要な論文作成の基礎知識と技術を修得するとともに、適切な文献調査、情報整理および論理的な文章構成の方法を理解し、卒業論文を主体的に作成する能力を養うことを目的とする。		

学年 科目区分		1 年次	単 位	2 年次	単 位	3 年次	単 位	4 年次	単 位	合計単位
教養科目	食物栄養科学基盤領域	導入演習	1							24単位以上
		基礎演習	1							
		アカデミック・スキルズ	2							
		食とバイオ	2							
	コア1 地域社会総合領域	キャリア教育I	2	インターンシップ基礎	1					
		地域と世界農業遺産	2							
		世界農業遺産体験演習	2							
	コア2 人間と文化探求領域	体育実技I	1							
		体育実技II	1							
	コア3 社会科学探求領域	法学(日本国憲法)	2							
	コア4 自然科学・情報基盤領域	生物学	2	AI基礎	1					
		情報リテラシー	1							
		数理・データサイエンス入門	2							
	コア5 国際理解のための言語領域	英語1	1							
		英語2	1							
		英語3	1							
		英語4	1							
		韓国語基礎Ⅰ	1							
		韓国語基礎Ⅱ	1							
	小計	—	27	—	2	—	0	—	0	
専門科目	専門基礎科目	基礎化学	2	生化学Ⅰ	2					84単位以上
		分析化学	2	バイオテクノロジー論	2					
		有機化学	2	生化学実験	1					
		細胞生物学	2	食品保蔵学	2					
		微生物学	2	公衆衛生学	2					
		発酵食品学	2	食品衛生学	2					
		発酵食品製造実習	1	食品分析化学実験	1					
		フードシステム論	2	栄養化学	2					
		香科学概論	2							
		食品化学	2							
		医学概論	2							
		保健栄養食品学	2							
	小計	—	23	—	14	—	0	—	0	
	コース専門基礎科目			香料化学	2					
				食品分析学	2					
	小計	—	0	—	4	—	0	—	0	
	専門科目			微生物工学	2	細胞工学	2	外書講読	2	
				品質鑑定論	2	環境微生物学	2	論文作成法	2	
				食品衛生学実験	1	微生物工学実験	1	卒業論文	6	
				香科学実験	1	生体分子機能学実験	1			
				フードマーケティング論	2	醸造微生物学	2			
				発展演習	1	酵母学	2			
						調味食品学	2			
						酒類製造学	2			
						酒類生産学実験	1			
						食品関係法規	2			
						専門演習	1			
	小計	—	0	—	9	—	18	—	10	
	コース専門科目			分子生物学	2	香料機能学	2			
				生化学Ⅱ	2					
	小計	—	0	—	4	—	2	—	0	
卒業要件合計		—		—		—		—		124
主要科目1	科目名	香科学概論		香料化学		酒類生産学実験		卒業論文		
	特徴	食品や香粧品に使われる香料の初歩を学ぶ科目として、基礎的な知識を広く学ぶ。授業中にフレーバーや香水を実際に嗅いでみて、香りの楽しさも体感することを特徴とする。		香料として利用される匂い分子を中心に、化学および物理化学的視点から香料分子の特徴を学ぶ。化学が苦手な学生にも理解できるように、基礎に重点を置くことを特徴とする。		酒類製造免許を有する教育機関の特色を生かし、実際の清酒製造を通して、麹菌と酵母が織りなす酒類醸造の仕組みや製造工程を実践的に学ぶことを特徴とする。		食品などの香りや味の成分について、自分が興味あるテーマを提案・設定することも可とする。指導教員とディスカッションをしながら、実施方法や結果を検討し、自らアイデアを出して、自ら研究を進めることを特徴とする。		
	目的	香料の初歩として、フレーバーとフレグランスの違い、それら利用法、歴史や化学的な構造を習得することを目的とする。		香料成分の分子構造、化学的物理的性質を理解し、それら特徴に基づいて、香料を適切に利用する知識を得ることを目的とする。		清酒製造を通して、麹菌および酵母の働きと酒類醸造の原理を理解するとともに、発酵管理や製造条件が清酒の品質に及ぼす影響について考察し、酒類生産に必要な基礎的知識と技術を習得することを目的とする。		研究背景と目的の理解、文献調査、結果の総括と科学に基づく考察をとおして、自ら適切な文章を使って論文を作成することを目的とする。		
主要科目2	科目名	発酵食品製造実習		バイオテクノロジー論		香料機能学		論文作成法		
	特徴	日本を含む世界の代表的発酵食品を実際に製造し、試食を通してその風味や特徴を体験的に学ぶことを特徴とする。また、品目によっては、実際に製造に携わる専門家を外部講師として招き、現場の知識や技術を学ぶ機会を設けている。		従来の発酵・醸造技術から最新の遺伝子工学までを含むバイオテクノロジーを体系的に学ぶ。基礎となる分子遺伝学をはじめ、有用物質生産、医療、食品、農業、環境など幅広い分野への応用や、代表的なバイオテクノロジー技術とその成果について理解する。		ヒトに対する香りの働き(機能性: 主に生理作用や精神作用)について学ぶ。精油や香料成分に加えて、ハーブ・スパイスやアロマテラピーも題材にすることを特徴とする。		卒業論文の作成に必要な基礎知識を身に付けるため、論文の基本的な構成や文章作成の方法に加え、文献検索や図表作成などの実践的な技術を学ぶことを特徴とする。		
	目的	身近な発酵食品がどのような過程を経て製造されるのかを、微生物学および生化学の観点から観察・理解し、発酵の仕組みや微生物の機能について理解を深めることを目的とする。		バイオテクノロジーの基礎となる分子遺伝学および主要な技術を理解するとともに、生命現象を産業や社会に活用するための基本的な知識と考え方を身に付け、各分野におけるバイオテクノロジーの役割と意義を理解することを目的とする。		香りのヒトへの働きおよび安全性を習得するとともに、香りの働きを計測する具体的な科学的手法を理解することを目的とする。		卒業研究に必要な論文作成の基礎知識と技術を修得するとともに、適切な文献調査、情報整理および論理的な文章構成の方法を理解し、卒業論文を主体的に作成する能力を養うことを目的とする。		