

食物栄養科学部 発酵食品学科

| 科目/学年 | | 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 | 基礎ゼミ | 導入演習(発酵食品) | 1 | | | | | | | 24 |
| | | 基礎演習(発酵食品) | 1 | | | | | | | |
| | 英語 | 総合英語 I | 1 | 総合英語 III | 1 | | | | | |
| | | 総合英語 II | 1 | 総合英語 IV | 1 | | | | | |
| | | 英語コミュニケーション I | 1 | | | | | | | |
| | | 英語コミュニケーション II | 1 | | | | | | | |
| | 人間の探求 | 哲学における人間と社会 | 2 | 文学 I | | | | | | |
| | 現代社会の理解 | 法学(日本国憲法) | 2 | | | | | | | |
| | 科学技術と環境 | 科学技術論 | 2 | | | | | | | |
| | | 細胞からみた生命 | 2 | | | | | | | |
| | 情報処理 | 情報リテラシー I | 2 | | | | | | | |
| | | 情報リテラシー II | 2 | | | | | | | |
| | 運動と健康 | スポーツと健康 | 2 | | | | | | | |
| 国際理解のための言語 | 韓国語 I | 1 | | | | | | | | |
| | 韓国語 II | 1 | | | | | | | | |
| 小計 | — | 22 | — | 2 | — | 0 | — | 0 | | |
| 基礎スキル科目 | | | | | | | | 論文作成法 | 2 | |
| 小計 | — | 0 | — | 0 | — | 0 | — | — | 2 | |
| 専門基礎科目 | 化学の基礎 | 基礎化学 | 2 | | | | | | | 100 |
| | | 分析化学 | 2 | | | | | | | |
| | | 有機化学 | 2 | | | | | | | |
| | | 分析化学実験 | 1 | | | | | | | |
| | バイオサイエンスの基礎 | 細胞生物学 | 2 | 微生物学 | 2 | 生化学 II | 2 | | | |
| | | 生化学 I | 2 | 分子生物学 | 2 | | | | | |
| | | 生化学実験 | 1 | | | | | | | |
| | バイオテクノロジーの基礎 | 生命倫理学 | 2 | 微生物工学 | 2 | | | | | |
| | | | | 微生物遺伝学 | 2 | | | | | |
| | | | | 微生物工学実験 | 1 | | | | | |
| | 食の基礎 | 食品学 | 2 | 栄養化学 | 2 | 食品化学 | 2 | | | |
| | | | | 食品分析学 | 2 | | | | | |
| | | | | 食品分析学実験 | 1 | | | | | |
| 食の安全の基礎 | 医学概論 | 2 | 食品衛生学 | 2 | 食品保蔵学 | 2 | | | | |
| | | | 公衆衛生学総論 | 2 | | | | | | |
| | | | 公衆衛生学各論 | 2 | | | | | | |
| | | | 食品衛生学実験 | 1 | | | | | | |
| 小計 | — | 18 | — | 21 | — | 6 | — | 0 | | |
| 専門科目 | 微生物生産学 | | 生体機能分子学実験 | 1 | 醸造微生物学 | 2 | | | | |
| | | | | | 酵母学 | 2 | | | | |
| | 微生物食品製造学 | 発酵食品学 | 2 | 味噌・醤油製造学 | 2 | 調味食品学 | 2 | | | |
| | | | | 酒類製造学 | 2 | 酒類生産学実験 | 1 | | | |
| | バイオサイエンスと環境 | | | | | 環境微生物学 | 2 | | | |
| | | | | | | 醸造環境学 | 2 | | | |
| | バイオテクノロジー | | | バイオテクノロジー論 | 2 | 細胞工学実験 | 1 | | | |
| | | | | | | 微生物バイオテクノロジー論 | 2 | | | |
| | 発酵と社会 | | | 品質鑑定論 | 2 | 醸造・発酵産業論 | 2 | 醸造・発酵経営論 | 2 | |
| | | | | 発酵食品開発学 | 2 | 知的財産所有論 | 2 | 食品関係法規 | 2 | |
| | 総合演習 | | | | | | バイオテクノロジー論演習 I | 1 | | |
| | | | | | | | バイオテクノロジー論演習 II | 1 | | |
| | 臨地実習 | | | | | 臨地実習 I | 3 | | | |
| | | | | | 臨地実習 II | 3 | | | | |
| 外書講読 | | | | | | 外書講読 | 2 | | | |
| 卒業論文 | | | | | | 卒業論文 | 6 | | | |
| 小計 | — | 2 | — | 11 | — | 26 | — | 14 | | |
| 合計 | — | 42 | — | 34 | — | 32 | — | 16 | 124 | |
| 主要科目1 | 科目名 | 有機化学 | 食品分析学 | 環境微生物学 | 醸造・発酵経営論 | | | | | |
| | 特徴 | 生体を構成する基本物質である有機化合物について学びます。 | 食品に含まれる成分の分析方法について様々な微生物を利用した環境浄化について | 企業からの外部講師の講義です。 | | | | | | |
| | 目的 | 有機化学物質の安全性および衛生管理法を理解することが目的です。 | 食品分析方法を試料調整から機器分析法まで幅広く理解することが目的です。 | 微生物の優れた能力を応用した環境浄化法について理解することが目的です。 | 醸造・発酵業界の製品開発や経営戦力を学ぶことが目的です。 | | | | | |
| 主要科目2 | 科目名 | 生化学実験 | 微生物工学実験 | 酒類生産学実験 | 卒業論文 | | | | | |
| | 特徴 | 生化学関連の実験を行います。 | 様々な微生物の観察や実験を行います。 | お酒を製造します。 | 研究を行い卒業論文をまとめます。 | | | | | |
| | 目的 | 様々な生体内物質の分析方法の習得が目的です。 | 微生物の基本的な取扱い法と遺伝子工学の習得が目的です。 | 清酒に関して、製造法から、品質管理法、品質保証法まで幅広く習得することが目的です。 | 学生実験では学ぶことのできない研究手法、研究の進め方等の習得が目的です。 | | | | | |