

環境食品応用化学科 専門分野課程表

分野	系	科目名	単位数	開講コース および 必修・選択の別 (○印は必修)	毎週授業時間数								教職関係科目	食品衛生管理者 養成課程指定科目	備考	
					1年		2年		3年		4年					
					前	後	前	後	前	後	前	後				
専門	学部共通科目	環境情報学概論	2	○	2											
		環境・情報倫理	2	○		2										
		知的財産概論Ⅰ	1	全			1									
		知的財産概論Ⅱ	1	全			1									
		社会調査論	2	全				2								
		FUT実践学演習基礎	2	○				2						PBL		
		FUT実践学演習Ⅰ	2	全					2					PBL		
		FUT実践学演習Ⅱ	2	全						2				PBL		
	FUT実践学演習Ⅲ	2	全							2			PBL			
	専門	専門	食品生物化学概論	2	○	2								⑤		
			食品環境化学概論	2	○	2								⑤		
			食品倫理	2	○	2								④		
			無機化学	2	○		2						●必修	①		
			分析化学	2	○		2						●必修	①		
			地学概論	2	全		2						●必修			
			物理学概論	2	全		2						●必修			
			食品衛生学	2	○		2							④		
			理化学基礎実験(化学)	1	○		2						●必修			
			理化学基礎実験(地学)	1	○		2						●必修			
			理化学基礎実験(物理)	1	○		2						●必修			
			理化学基礎実験(生物)	1	○		2						●必修			
	基礎	基礎	有機化学Ⅰ	2	○			2					●必修	①		
			有機化学Ⅱ	2	①・②				2				●	①		
			物理化学Ⅰ	2	○			2					●必修			
			物理化学Ⅱ	2	①・②				2				●			
			物理化学Ⅲ	2	全					2			●			
			生化学Ⅰ	2	○			2					●必修	②		
			生化学Ⅱ	2	①・②				2				●	②		
			環境科学	2	①・②			2					●	④		
			微生物学	2	①・②			2					●	③		
無機化学演習			2	全			2					●				
科目	科目	有機化学演習	2	全					2			●				
		物理化学演習	2	全						2		●				
		食品製造工学	2	○			2						③			
		機器分析	2	全			2					●	①			
		酵素科学	2	①・②				2				●	③			
		発酵醸造工学	2	○				2					③			
		環境・食品科学実験Ⅰ	2	○			4						⑤			
		専門応用科目	専門応用科目	食品製造工学	2	○			2						③	
				機器分析	2	全			2					●	①	
		専門応用科目	専門応用科目	酵素科学	2	①・②				2				●	③	
発酵醸造工学	2			○				2					③			
専門応用科目	専門応用科目	環境・食品科学実験Ⅰ	2	○			4						⑤			

分野	系	科目名	単位数	開講コース および 必修・選択の別 (○印は必修)	毎週授業時間数								教職関係科目	食品衛生管理者 養成課程指定科目	備考			
					1年		2年		3年		4年							
					前	後	前	後	前	後	前	後						
専門 応用 科目	専	環境・食品科学実験Ⅱ	2	⑤				4						●	⑤			
		バイオテクノロジー	2	1・②						2				●	⑤			
		分子生物学Ⅰ	2	全						2				●	⑤			
		食品安全学	2	⑤						2					●	④		
		環境計測工学	2	①・②						2				●				
		分子生物学Ⅱ	2	1・②							2			●	②			
		栄養化学	2	⑤							2				●	②		
		資源リサイクル工学	2	全							2				●			
		高分子化学	2	全							2				●	⑤		
		機能性材料化学	2	全							2							
		環境・食品科学実験Ⅲ	2	⑤							4					●	⑤	
		環境・食品科学実験Ⅳ	2	⑤								4				●	⑤	
野	全学共通科目	卒業研究	6	⑤											○	○		

各コースの開講単位数（2年次からコース分け）

環境化学コース	(F1)	必修	58単位	選択	46単位	計	104単位
食品バイオコース	(F2)	必修	60単位	選択	44単位	計	104単位

開講コース欄の記号について

全：各コース共通科目（コース分け以前は学科共通科目）

1：F1コースの科目

2：F2コースの科目

●印の科目は、環境食品応用化学科在籍の学生が、教育職員免許状〔中学校教諭一種免許状（理科）・高等学校教諭一種免許状（理科）〕を取得するための科目である。詳しくは教職課程表を参照すること。

食品衛生管理者養成課程指定科目欄の数字は、後掲の表「食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格取得のための指定科目」の分類番号に対応している。

①化学 ②生物化学 ③微生物学 ④公衆衛生学 ⑤その他関連科目