

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 科目	養成 食品衛生 課程指 定科目 管理者	備考		
					1年		2年		3年		4年						
					前	後	前	後	前	後	前	後	前	後			
専 門 共 通 科 目	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	※1
		FUT 実践学演習I	2	全					2							PBL	※1
		FUT 実践学演習II	2	全						2						PBL	
		FUT 実践学演習III	2	全							2					PBL	
	専 門 基 礎 科 目	化学基礎	2	○	2												
		生物基礎	2	○		2											
分 野	専 門 基 礎 科 目	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	
	専 門 応 用 科 目	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	
		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										●	
		有機化学演習	2	全				2								●	
		物理化学演習	2	全					2							●	
	専 門 応 用 科 目	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	
		環境・食品科学実験II	2	○				4								⑤	
		バイオテクノロジー	2	1・②												●	⑤

<「ふくい地域創生士」として求める知識・能力>

※1 地域の課題に向き合い、包括的専門知識を応用し解決に繋げようとする素養

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								科教 職 関 係	養成課程指定科目 者	備考			
					1年		2年		3年		4年							
					前	後	前	後	前	後	前	後						
専門応用科目	専門応用科	分子生物学I	2	全					2				●	⑤				
		食品安全学	2	全					2					④				
		環境計測工学	2	①・2					2				●					
		分子生物学II	2	全					2				●	②				
		栄養化学	2	全					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	全					4					⑤				
		環境・食品科学実験IV	2	全					4					⑤				
全学共通科目		卒業研究	6	全							○	○						

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 64単位	選択 40単位	計 104単位
食品バイオコース (F2)	必修 64単位	選択 40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