[地域食物科学科](食品製造技術者モデル)

食品製造の技術を学ぶ

- ・安全で体にやさしい食品を製造する
- おいしい食品を製造する
- ・製造された食品を科学的に理解する

得られる知識・スキル

- ・食品製造に用いる微生物の知識
- ・おいしさや機能性に関する知識
- ・環境に関する広い知識

活躍できるフィールド

・食品産業、醸造産業、バイオ産業、 製薬産業、公務員

その他の進路

· 大学院進学等

【専門科目履修モデル①】

年 次	1年次		2年次		3年次		4年次		
専門科目	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
	◎生命環境基礎ゼミ②	◎生物資源実習①	◎生物資源論②	◎ リスクマネジメント概論②	発酵工業学②	微生物育種学②	◎地域食物科学卒業論文⑥	(地域食物科学卒業論文)	
	◎共生科学入門②	◎食物科学入門②	◎基礎統計学②	基礎栄養学②	機能成分学②	ワイン品質評価学2	◎科学英語演習 I ②	◎科学英語演習Ⅱ②	
	社会科学入門②	環境科学入門②	◎基礎統計学演習②	◎基礎生化学実験②	食品保蔵学②	◎機能成分分析実験②	特別講義I①		
	◎情報処理及び演習②	◎基礎化学②	生命科学概論②	食品加工学②	農作物生理学②	◎食品製造学実験②	特別講義Ⅱ①		
	◎基礎数学②	◎基礎生物学②	基礎物理学 I ②	農作物栽培学②	応用栄養学②	◎農作物生産学実験②			
	◎基礎数学演習②	基礎生化学②	応用微生物学 I②	◎生化学 II②	◎醸造微生物実験②	環境健康科学②			
	◎化学概論②	生命研究倫理学①	食品製造学②	インターンシップI①	◎栄養学実験②				
	◎生物学概論②		◎生化学 I②		◎果実遺伝子実験②				
					◎特別講義Ⅲ①				
					◎特別講義Ⅳ①				
	16単位	12単位	16単位	13単位	18単位	1 2 単位	10単位	2 単位	

赤:専門基礎科目(学部共通科目) 青:専門基礎科目(理系共通科目) 黒:専門発展科目 紫:専門特別科目 ◎は必修

【卒業必要単位数】 124単位以上

[専門科目]

専門基礎科目部門:29単位 専門発展科目部門:18単位 専門特別科目部門:12単位 合計:92単位以上修得

〔全学共通教育科目〕

人間形成科目部門:4単位以上 語学教育部門:14単位以上 教養教育科目部門:10単位以上 32単位以上修得

[地域食物科学科](ワイン技術者モデル(ワイン科学特別コース))

ワイン製造のエキスパートになる

- ・ワインをつくりたい
- ・山梨県を活性化したい

得られる知識・スキル

- ・果樹栽培と微生物の知識と技術
- ・ワイン製造に関する知識と技術
- ・経営に関する知識

活躍できるフィールド

- ・ワイン産業、ブドウ産業(農業)、
- ・醸造産業、JA関係など

その他の進路

· 大学院進学等

【専門科目履修モデル②】

年 次	1年次		2年次		3年次		4年次			
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期		
専門科目	◎生命環境基礎ゼミ②	◎生物資源実習①	◎生物資源論②	◎リスクマネジメント概論②	発酵工業学②	微生物育種学②	◎ 地域食物科学卒業論文⑥	(地域食物科学卒業論文)		
	◎共生科学入門②	◎基礎化学②	◎基礎統計学②	基礎栄養学②	機能成分学②	◎ワイン品質評価学②	◎科学英語演習 I ②	◎科学英語演習Ⅱ②		
	社会科学入門②	◎基礎生物学②	◎基礎統計学演習②	◎基礎生化学実験②	農作物生理学②	農作物病理学②	特別講義I①			
	◎情報処理及び演習②	◎ワイン科学 I ②	基礎物理学 I ②	農作物生産学②	◎ブドウ栽培学②	◎ワイン製造科学実習②	特別講義Ⅱ①			
	◎基礎数学②	◎食物科学入門②	応用微生物学 I②	農作物栽培学②	◎醸造微生物実験②	◎機能成分分析実験②				
	◎基礎数学演習②		◎ワイン科学Ⅱ ②	◎ワイン微生物学②	◎果実遺伝子実験②	◎ブドウ栽培学実習②				
	◎化学概論②		◎生化学 I②	◎ワイン科学ゼミ Ι ②	◎栄養学実験②	◎農作物生産学実験②				
	◎生物学概論②			食品加工学②	◎ワイン科学ゼミⅡ②	◎食品製造学実験②				
				◎生化学 II②	◎特別講義Ⅲ①	◎インターンシップⅡ①				
				◎インターンシップI①	◎特別講義Ⅳ①	◎地域食品・ワインマ				
						ーケティング論②				
	16単位	9 単位	14単位	19単位	18単位	19単位	10単位	2 単位		

赤:専門基礎科目(学部共通科目) 青:専門基礎科目(理系共通科目) 黒:専門発展科目 紫:専門特別科目 ©は必修

【卒業必要単位数】 124単位以上

[専門科目]

専門基礎科目部門:29単位 専門発展科目部門:38単位 専門特別科目部門:14単位 合計:92単位以上修得

〔全学共通教育科目〕

人間形成科目部門: 4 単位以上 語学教育部門: 1 4 単位以上 教養教育科目部門: 1 0 単位以上 3 2 単位以上修得

[地域食物科学科](食物生産者モデル)

食品原料の生産者となる

- ・農業を行い、食品を生産したい
- ・山梨県を活性化したい

得られる知識・スキル

- ・農作物生産に関する知識
- ・食品製造に関する基礎知識
- ・経営に関する知識

活躍できるフィールド

・果樹生産産業(農業)、JA関係、 食品加工産業

その他の進路

· 高校教員(農業)、大学院進学等

【専門科目履修モデル③】

年 次	1年次		2年次		3年次		4年次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
専門科目	◎生命環境基礎ゼミ②	◎生物資源実習①	◎生物資源論②	◎リスクマネジメント概論②	発酵工業学②	農作物病理学②	○地域食物科学卒業論文⑥	(地域食物科学卒業論文)
	◎共生科学入門②	◎食物科学入門②	◎基礎統計学②	基礎栄養学②	機能成分学②	ワイン品質評価学②	◎科学英語演習 I ②	◎科学英語演習Ⅱ②
	社会科学入門②	◎基礎化学②	◎基礎統計学演習②	◎基礎生化学実験②	農作物生理学②	◎食品製造学実験②	特別講義I①	
	◎情報処理及び演習②	◎基礎生物学②	基礎物理学 I ②	農作物生産学②	ブドウ栽培学②	◎機能成分分析実験②	特別講義Ⅱ①	
	◎基礎数学②	地球科学②	食品製造学②	ワイン微生物学②	◎醸造微生物実験②	○農作物生産学実験②		
	◎基礎数学演習②	基礎生化学②	応用微生物学 I②	農作物栽培学②	◎果実遺伝子実験②	環境保全学②		
	◎化学概論②		◎生化学 I②	◎生化学 II②	◎栄養学実験②	インターンシップⅡ①		
	◎生物学概論②			インターンシップI①	栽培植物育種法②			
					食品保蔵学②			
					◎特別講義Ⅲ①			
					◎特別講義Ⅳ①			
	16単位	11単位	14単位	15単位	20単位	13単位	10単位	2 単位

赤:専門基礎科目(学部共通科目) 青:専門基礎科目(理系共通科目) 黒:専門発展科目 紫:専門特別科目 ◎は必修

【卒業必要単位数】 124単位以上

〔専門科目〕

専門基礎科目部門: 29単位 専門発展科目部門: 18単位 専門特別科目部門: 12単位 合計: 92単位以上修得

〔全学共通教育科目〕

人間形成科目部門:4単位以上 語学教育部門:14単位以上 教養教育科目部門:10単位以上 32単位以上修得