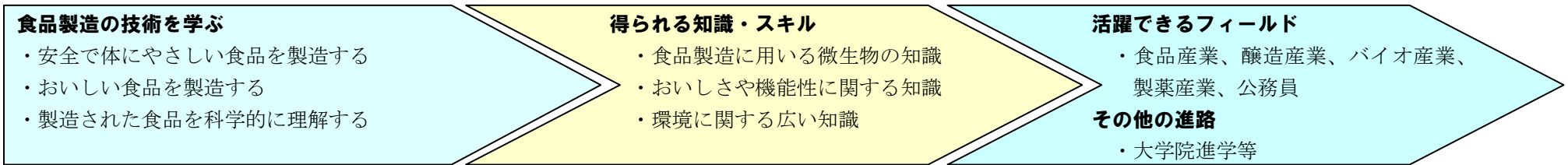


## [地域食物科学科] (食品製造技術者モデル)



### 【専門科目履修モデル①】

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

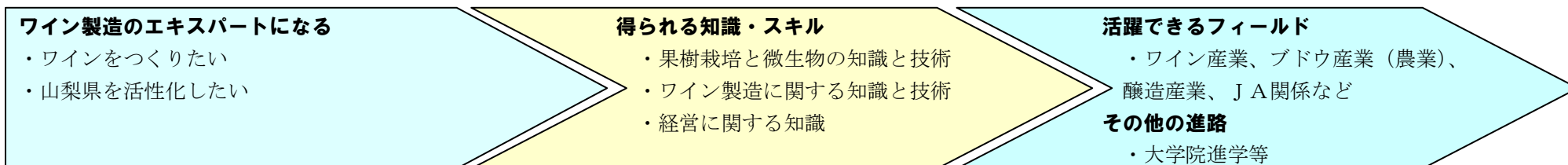
#### 〔専門科目〕

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))



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

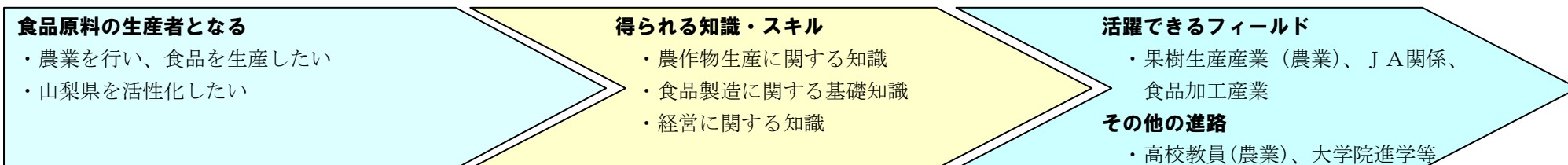
#### 〔専門科目〕

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：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】（食物生産者モデル）



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