

教育課程及び実務教員授業科目・時間数一覧
2026年度 バイオテクノロジー科3年制(昼・夜)

※2024年度・2025年度・2026年度入学生用

授業科目	必選 の別	授業 形態	第1学年(標準年次)		第2学年(標準年次)		第3学年(標準年次)		実務経験 教員科目 (●)	シラバス 提出(★)	備考
			時間	単位	時間	単位	時間	単位			
導入研修Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	必	演	45	3							
コミュニケーションとプレゼンテーションⅠ・Ⅱ	必	演	60	4							
PC 文書作成とデータ処理	必	演	30	2					●		
バイオ英語Ⅰ・Ⅱ	必	講	60	4					●		
生物	必	講	30	2					●		
化学Ⅰ	必	講	30	2					●		
実験と安全	必	講	15	1					●		
化学計算	必	講	15	1					●		
毒物・劇物Ⅰ	必	講	15	1					●		
生化学Ⅰ	必	講	30	2					●		
微生物学	必	講	30	2					●		
分子生物学	必	講	15	1					●		
遺伝子工学	必	講	15	1					●		
生物実習	必	実	60	2					●		
基礎化学実習	必	実	60	2					●		
基礎分析化学実習	必	実	60	2					●		
微生物実習	必	実	60	2					●		
生化学実習	必	実	60	2					●		
基礎遺伝子実習	必	実	60	2					●		
基礎講座Ⅰ・Ⅱ(数学)	選	講	30	2							
化学Ⅱ	選	講	30	2					●		
食品化学	選	講	30	2					●	★	
香粧品化学	選	講	30	2					●	★	
基礎香料化学	選	講	30	2					●		
分析化学実習	選	実	60	2					●		
食品微生物実習	選	実	60	2					●		
発酵食品実習	選	実	60	2					●		
食品加工基礎実習	選	実	60	2					●	★	
化粧品基礎実習	選	実	60	2					●	★	
細胞取扱実習	選	実	30	1					●		
タンパク質化学実習	選	実	60	2					●		
プロフェッショナル講座Ⅰ・Ⅱ	必	演			60	4					
就職対策講座Ⅰ・Ⅱ	必	演			60	4			●		
PC データ処理とデータセキュリティ	必	演			30	2			●		
PC データ処理とプレゼンテーション	必	演			30	2			●		
毒物・劇物Ⅱ	必	講			30	2			●		
毒物劇物直前対策	必	講			15	1					
海外研修	必	演			40	1					
海外研修事前研修	必	講			30	2					
科学英語Ⅰ・Ⅱ	必	講			60	4			●		
生化学Ⅱ	必	講			30	2			●		

生物統計	必	講			15	1					
応用微生物学	選	講			30	2			●		
中級バイオ対策Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	選	講			45	3			●		
中級バイオ直前対策	選	講			15	1			●		
醸造学	選	講			30	2			●		
ワイン学講座	選	講			30	2			●		
発酵食品学	選	講			30	2			●		
醸造原料	選	講			30	2			●		
発酵科学	選	講			30	2			●		
食品学	選	講			30	2			●		
食品加工	選	講			30	2			●		
栄養学	選	講			30	2			●		
食品衛生	選	講			30	2			●		
食品添加物	選	講			15	1			●		
食品物性学	選	講			30	1			●		
HACCP講座	選	講			15	1			●		
界面・コロイド化学	選	講			30	2			●		
皮膚科学	選	講			30	2			●		
化粧品原料化学	選	講			30	2			●		
天然物化学	選	講			15	1			●		
香料化学	選	講			30	2			●		
化粧品検定講座	選	講			15	1			●		
基礎物理化学	選	講			30	2			●		
無機化学	選	講			30	2			●		
有機化学	選	講			30	2			●		
高分子化学	選	講			30	2			●		
タンパク質・酵素化学	選	講			30	2			●		
未来素材	選	講			15	1			●		
品質管理概論	選	講			15	1			●		
卒業研究講座	選	講			15	1			●		
機器分析実習	選	実			60	2			●		
応用微生物実習	選	実			60	2			●		
醸造分析実習(ワイン)	選	実			30	1			●		
醸造分析実習(ビール)	選	実			30	1			●		
醸造分析実習(清酒)	選	実			30	1			●		
醸造実習(ワイン)	選	実			60	2			●	★	
醸造実習(ビール)	選	実			60	2			●		
醸造実習(清酒)	選	実			60	2			●	★	
醸造実習(焼酎)	選	実			60	2			●		
食品衛生実習	選	実			60	2			●		
テイasting実習	選	実			30	1			●		
食品化学分析実習Ⅰ・Ⅱ	選	実			120	4			●		
食品加工実習	選	実			120	4			●		
味覚計量実習	選	実			60	2			●		
食品リサーチ実習	選	実			60	2			●	★	

スキンケア製品開発実習	選	実			60	2			●		
ヘアケア製品開発実習	選	実			60	2			●		
化粧品分析実習	選	実			60	2			●		
メイクアップ製品開発実習	選	実			60	2			●		
化粧品開発実習	選	実			60	2			●		
調香基礎実習	選	実			60	2			●	★	
調香実習	選	実			60	2			●		
基礎有機化学実習	選	実			60	2			●		
有機化学実習	選	実			60	2			●		
化学工学実習Ⅰ・Ⅱ	選	実			120	4			●		
バイオ工学実習Ⅰ・Ⅱ	選	実			120	4			●		
無機化学実習	選	実			60	2			●		
プロフェッショナル講座Ⅲ・Ⅳ	必	演					60	4			
卒研プレゼンテーション	必	演					30	2			
実用英語	必	講					30	2	●		
知的財産管理技能検定3級講座	必	講					30	2			
卒業研究Ⅰ・Ⅱ	必	実					660	22	●		
データベース検索演習	選	演					30	2	●		
化粧品の薬機法	選	講					30	2	●		
酒類製造(清酒)	選	講					15	1	●	★	
酒類製造(ビール)	選	講					15	1	●		
酒税法	選	講					15	1	●		
食品開発	選	講					30	2	●		
生産管理と品質管理	選	講					30	2	●		
品質管理概論	選	講					15	1	●		
マーケティングと商品開発	選	講					30	2	●		
必修科目授業時間数			750	38	400	25	810	32			
選択科目授業時間数			540	23	2505	108	210	14			
卒業に必要な単位数および時間数			968	48	985	50	885	36			

必修科目授業時間数	1960	95
選択科目授業時間数	3255	145
卒業に必要な単位数および時間数	2838	134

項目	単位数
全設置授業	240
実務教員授業	214
シラバス提出授業	17