

教育課程及び実務教員授業科目・時間数一覧
2023年度 バイオテクノロジー科3年制(昼・夜)

※「旧課程」:2021年度入学生共通

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 科目教員 (●)
			時間	単位	時間	単位	時間	単位	
導入研修Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	必	演	53	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					
文章読解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・Ⅱ	必	講	60	4					●
生化学Ⅰ・Ⅱ	必	講	60	4					●
実験の基礎と化学計算	必	講	30	2					●
毒物・劇物Ⅰ	必	講	15	1					●
生物実習	必	実	60	2					●
基礎化学実習	必	実	60	2					●
微生物実習	必	実	60	2					●
基礎分析化学実習	必	実	60	2					●
生化学実習	必	実	60	2					●
微生物学Ⅰ	選	講	30	2					●
分子生物学	選	講	30	2					●
遺伝子工学	選	講	30	2					●
有機化学	選	講	30	2					●
分析化学Ⅰ	選	講	30	2					●
無機化学Ⅰ	選	講	30	2					●
基礎遺伝子実習	選	実	60	2					●
食品微生物実習	選	実	60	2					●
分析化学実習Ⅰ	選	実	60	2					●
分析化学実習Ⅱ	選	実	60	2					●
機器分析実習	選	実	60	2					●
酵素化学実習	選	実	60	2					●
基礎講座(計算基礎)	選	演	30	2					●
就職対策講座Ⅰ・Ⅱ	必	演			60	4			●
PC データ処理とプレゼンテーション	必	演			30	2			●
PC データ処理とデータセキュリティ	必	演			30	2			●
毒物・劇物Ⅱ	必	講			30	2			●
海外研修	必	演			40	1			●
海外研修事前研修	必	講			15	1			●
科学英語Ⅰ・Ⅱ	必	講			60	4			●

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 科目教員 (●)
			時間	単位	時間	単位	時間	単位	
微生物学Ⅱ	選	講			30	2			●
中級バイオ対策Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	選	講			45	3			
生物統計	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			15	1			●
香料化学	選	講			30	2			●
香粧品化学	選	講			30	2			●
有機化学	選	講			30	2			●
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			15	1			●
統計学	選	講			30	2			●
機器分析法	選	講			30	2			●
分析化学Ⅱ	選	講			30	2			●
無機化学Ⅱ	選	講			30	2			●
環境化学	選	講			30	2			●
放射化学	選	講			30	2			●
LC分析士初段講座	選	講			15	1			●
水質2級公害防止管理者講座Ⅰ・Ⅱ	選	講			60	4			
機器分析実習	選	実			60	2			●
食品化学分析実習Ⅰ・Ⅱ	選	実			120	4			●
発酵食品実習	選	実			60	2			
醸造分析実習	選	実			60	2			●
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・リキュール)	選	実			60	2			●

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 科目教員 (●)
			時間	単位	時間	単位	時間	単位	
食品衛生実習	選	実			60	2			●
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			●
調香基礎実習	選	実			60	2			●
調香実習	選	実			60	2			●
化粧品基礎実習	選	実			60	2			●
スキンケア製品開発実習	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			●
化粧品分析実習	選	実			60	2			●
色彩検定2級3級講座	選	演			30	2			●
化学演習Ⅰ	選	実			30	1			●
環境化学実習	選	実			120	4			●
応用機器分析実習	選	実			120	4			●
医薬品分析実習	選	実			120	4			●
卒研プレゼンテーション	必	演					30	2	●
科学英語Ⅲ	必	講					30	2	●
知的財産管理技能検定3級	必	講					30	2	●
卒業研究Ⅰ・Ⅱ	必	実					660	22	●
生産管理と品質管理	選	講					30	2	●
酒類製造(ビール)	選	講					15	1	●
酒類製造(清酒・焼酎)	選	講					15	1	●
マーケティング	選	講					30	2	●
マーケティングと化粧品開発	選	講					30	2	●
酒税法	選	講					15	1	●
食品開発	選	講					30	2	●
化粧品成分の化学	選	講					30	2	●
薬機法	選	講					30	2	●
廃水処理論	選	講					30	2	●
水質2級公害防止管理者講座Ⅲ	選	講					30	2	
化学演習Ⅱ	選	実					30	1	●
品質管理概論	選	講					15	1	●
必修科目授業時間数			758	40	265	16	750	28	
選択科目授業時間数			570	26	2490	111	330	21	
卒業に必要な単位数および時間数			1028	52	985	48	825	33	

必修科目授業時間数	1,773	84
選択科目授業時間数	3,390	158
卒業に必要な単位数および時間数	2,838	133

項 目	時間数
全設置授業時間数	5,163
実務教員授業時間数	4,585