

教育課程及び実務教員授業科目・時間数一覧
2024年度 バイオテクノロジー科3年制(昼・夜)

※2023年度・2022年度入学生

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 (●)
			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					
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					●
化学計算	必	講	15	1					●
実験と安全	必	講	15	1					●
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					●
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					●
基礎物理化学	選	講	30	2					●
微生物実習	選	実	60	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					●
有機化学実習	選	実	60	2					●
基礎講座Ⅰ・Ⅱ(計算基礎)	選	演	30	2					●
プロ養成講座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 教員科目 (●)
			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			●
食物物性学	選	演			30	1			●
機能性食品特論	選	講			30	2			●
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ⅠⅡ	選	講			60	2			●
放射化学	選	講			30	2			●
LC分析士初段講座	選	講			15	1			●
品質管理概論	選	講			15	1			
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)	選	実			30	1			●
醸造実習(リキュール)	選	実			30	1			●

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 (●)
			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			●
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			●
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			●
化学演習Ⅰ	選	実			60	2			●
化学演習Ⅱ	選	演			15	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			●
プロ養成講座Ⅲ・Ⅳ	必	演					60	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)	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	●
薬機法	選	講					30	2	●
環境化学	選	講					30	2	●
機能性食品開発	選	講					15	1	●
化学演習Ⅲ	選	実					30	1	●
化学演習Ⅳ	選	演					15	1	●
品質管理概論	選	講					15	1	
必修科目授業時間数			638	34	325	20	810	32	
選択科目授業時間数			690	30	2505	69	300	19	
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		1,773	86	
					選択科目授業時間数		3,495	157	
					卒業に必要な単位数および時間数		2,838	134	

項目	時間数	単位数
全設置授業時間数	5,268	243
実務教員授業時間数	4,800	216
シラバス提出授業時間数	240	10