

教育課程及び実務教員授業科目・時間数一覧
2025年度 バイオテクノロジー科3年制(昼・夜)

※2024・2025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				●			
化粧品化学	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		●		
テイスティング実習	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			2025年度開講なし
卒研プレゼンテーション	必	演					30	2			2025年度開講なし
実用英語	必	講					30	2	●		2025年度開講なし
知的財産管理技能検定3級講座	必	講					30	2			2025年度開講なし
卒業研究Ⅰ・Ⅱ	必	実					660	22	●		2025年度開講なし
データベース検索演習	選	演					30	2	●		2025年度開講なし
化粧品の薬機法	選	講					30	2	●		2025年度開講なし
酒類製造(清酒)	選	講					15	1	●		2025年度開講なし
酒類製造(ビール)	選	講					15	1	●		2025年度開講なし
酒税法	選	講					15	1	●		2025年度開講なし
食品開発	選	講					30	2	●		2025年度開講なし
生産管理と品質管理	選	講					30	2	●		2025年度開講なし
品質管理概論	選	講					15	1	●		2025年度開講なし
マーケティングと商品開発	選	講					30	2	●		2025年度開講なし
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	時間数	単位数
全設置授業時間数	5,215	240
実務教員授業時間数	4,800	214
シラバス提出授業時間数	240	8