

海洋学部 水産学科 食品科学専攻  
卒業単位数一覧

区分	科目区分	構成授業科目	修得すべき単位数	
I	現代文明論	現代文明論	4 単位	
II	現代教養科目	文理共通科目	6 単位	
		体育科目	2 単位	
III	英語コミュニケーション科目	英語コミュニケーション科目	8 単位	
IV	主専攻科目	必修科目	28 単位	
		選択科目	学部共通科目	0 単位
			学科開講科目	34 単位
V	自己形成科目	主専攻発展科目	42 単位	
		全学共通科目		
		他学部・他学科科目		
		副専攻・特定プログラム科目		
		区分 II・IV の余剰科目		
卒業単位数			124 単位	
VI	卒業単位に含まれない科目		0 単位	

カリキュラム・ポリシー

全学共通	「大学として育成する人材像」	自ら考え、集い、挑み、成し遂げる力を持った人材	
	「授業で育成する力・スキル」	1	自ら考える力 (学習力) (思考力) (探求力)
		2	集い力 (コミュニケーション力) (関係構築力) (アイデンティティ獲得)
		3	挑み力 (問題発見力) (構想力) (プランニング力)
		4	成し遂げ力 (工程管理力) (実行と継続力) (分析と修正力)

学部・センター	「学部・センターの育成する人材像」	海を通して地球や自然の仕組みと、人間・社会・環境の相互影響を理解し、調和のとれた持続可能な未来を創造するための幅広い知識と技術を総合的に活用する力を持った人材。	
	「授業で育成する力・スキル」	1	海・自然を知る 海を通して地球や自然の仕組みを理解する
		2	人と社会を知る 人間・社会・環境を理解し、未来を見つめる力
		3	知識と技術の活用力 幅広い知識と技術を総合的に活用する力

学 科	「学科の育成する人材像」	水産の基礎から食品の専門分野まで精通した世界的視野を持った人材や、食材・食文化・食育等地域との関連性にも対応し、社会に貢献できる人材。	
	「授業で育成する力・スキル」	1	水産の基礎知識 水産を科学するための正しい知識
		2	グローバルな視点 世界の中の日本を意識する力 (安全・安心)
		3	食の歴史的文化的感覚 現代の文化としての食を歴史と対比して理解する力 (食育)

2014年度 海洋学部 区分Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ カリキュラム表

区分・科目区分	構成授業科目	グレード No.	授業科目名	必選別	単位数	開講期間 (1週当たりのコマ数)				先修条件 ①科目先修条件 ②セメスター先修条件 ③単位数先修条件	備考
						春学期	サセツマシヨーン	秋学期	ウセツインシタヨーン		
Ⅰ 現代文明論	現代文明論	I 100	現代文明論 1	○	2	1		1			
		I 100	現代文明論 2	○	2	1		1			
Ⅱ 現代教養科目	文理共通科目	II 100	生命と環境	×	2	1		1			
		II 100	文化と自然	×	2	1		1			
		II 100	構造と変化	×	2	1		1			
		II 100	アイデンティティと共生	×	2	1		1			
		II 100	知識とコミュニケーション	×	2	1		1			
		II 100	テクノロジーと社会	×	2	1		1			
	体育科目	II 100	健康・フィットネス理論実習	○	1	1		1			
		II 100	生涯スポーツ理論実習	○	1	1		1			
Ⅲ 英語コミュニケーション科目	英語コミュニケーション科目	III 200	英語リスニング&スピーキング1	○	2	2		2			
		III 200	英語リーディング&ライティング1	○	2	2		2			
		III 200	英語リスニング&スピーキング2	○	2	2		2			
		III 200	英語リーディング&ライティング2	○	2	2		2			

カリキュラム・マップ (授業で育成する力・スキル)

全学共通				授業科目名
自ら考える力	集い力	挑み力	成し遂げ力	
(学習力) (思考力) (探求力)	(コミュニケーション力) (関係構築力) (アイデンティティ獲得)	(問題発見力) (構想力) (プランニング力)	(工程管理力) (実行と継続力) (分析と修正力)	
○		○		現代文明論 1
○	○			現代文明論 2
○				生命と環境
○				文化と自然
○				構造と変化
○				アイデンティティと共生
○				知識とコミュニケーション
○				テクノロジーと社会
○	○			健康・フィットネス理論実習
○		○		生涯スポーツ理論実習
○		○	○	英語リスニング&スピーキング 1
○		○	○	英語リーディング&ライティング 1
○		○	○	英語リスニング&スピーキング 2
○		○	○	英語リーディング&ライティング 2

2014年度 海洋学部 区分Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 留学生カリキュラム表

区分・科目区分	構成授業科目	グレード No.	授業科目名	必選別	単位数	開講期間 (1週当たりのコマ数)				先修条件 ①科目先修条件 ②セメスター先修条件 ③単位数先修条件	備考
						春学期	サセツマシヨーン	秋学期	ウセツインシタヨーン		
Ⅱ 現代教養科目	文理共通科目	II 100	日本語 1	×	2	2		2			
		II 100	日本語 2	×	2	2		2			
		II 200	日本語 3	×	2			1			
		II 100	日本の文化・社会	×	2	1					
		II 100	世界と日本	×	2			1			
	備考	前表「海洋学部 区分Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ カリキュラム表」区分Ⅱ 現代教養科目：文理共通科目 6 科目に上記 5 科目を加え、11 教科のうち 6 単位を修得すること。									

カリキュラム・マップ (授業で育成する力・スキル)

全学共通				授業科目名
自ら考える力	集い力	挑み力	成し遂げ力	
(学習力) (思考力) (探求力)	(コミュニケーション力) (関係構築力) (アイデンティティ獲得)	(問題発見力) (構想力) (プランニング力)	(工程管理力) (実行と継続力) (分析と修正力)	
	○		○	日本語 1
○		○		日本語 2
○			○	日本語 3
○		○		日本の文化・社会
○	○			世界と日本

2014年度 海洋学部 水産学科 食品科学専攻 カリキュラム表

No.1

科 学 目 録 区 分	学 科 目 No.	授 業 科 目 名	修 得 済 チ ェ ッ ク 欄	必 選 別	単 位 数	開講期間 (1週当たりのコマ数)				先修条件 ①科目先修条件 ②セメスター先修条件 ③単位数先修条件	備 考	他 学 科 生 受 講	副 専 攻 科 目 指 定	特 定 プ ロ グ ラ ム
						春 学 期	サ セ ツ マ シ ヨ ン	秋 学 期	ウ セ ツ シ ヨ ン タ イ ム					
学部 共通 科目	IV100	海洋学概論	<input type="checkbox"/>	○	2	1		1						
	IV191	海洋実習 1	<input type="checkbox"/>	○	1		15							
	IV192	海洋実習 2	<input type="checkbox"/>	○	1		15		①IV191かつ②3セメ					
	IV390	海洋環境総合演習	<input type="checkbox"/>	×	4		30		②7セメ					
	IV100	自然を観る眼	<input type="checkbox"/>	×	2	2		2						
	IV100	数を観る眼	<input type="checkbox"/>	×	2	2		2						
	IV100	文章表現	<input type="checkbox"/>	×	1	1		1						
	IV100	歴史を見る眼	<input type="checkbox"/>	×	2	1		1						
	IV100	社会を見る眼	<input type="checkbox"/>	×	2	1		1						
	IV100	情報処理実習 1	<input type="checkbox"/>	×	2	同2		同2						
	IV200	情報処理実習 2	<input type="checkbox"/>	×	2	同2		同2						
	IV 主 専 攻 科 目	学部 共通 科目	IV100	生物学	<input type="checkbox"/>	×	4	2	2					
IV100			化学	<input type="checkbox"/>	×	4	2	2						
IV100			物理学入門	<input type="checkbox"/>	×	2	1	1						
IV100			地学	<input type="checkbox"/>	×	2	1	1						
IV100			基礎微分積分	<input type="checkbox"/>	×	2	1	1						
IV100			線形代数入門	<input type="checkbox"/>	×	2	1	1						
IV211			生物化学	<input type="checkbox"/>	×	2	1	1						
IV200			有機化学	<input type="checkbox"/>	×	2	1	1						
IV100			水産学入門ゼミナール	<input type="checkbox"/>	○	2	1	1				×		
IV100			科学表現論	<input type="checkbox"/>	○	2	1	1				×		
IV100		水産通論	<input type="checkbox"/>	○	2	1	1				×			
IV111		生物学実験	<input type="checkbox"/>	○	2	同2	同2				×			
IV112		化学実験	<input type="checkbox"/>	○	2	同2	同2				×			
IV200		水産フィールド演習	<input type="checkbox"/>	×	1		15				×			
IV200		漁業学概論	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
IV200		食品学概論	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
IV200		科学英語	<input type="checkbox"/>	×	2			1						
IV200		生物統計学	<input type="checkbox"/>	×	2			1						
IV311		海洋実習 3	<input type="checkbox"/>	○	2		30		②5セメ		×			
IV312		水産学特別講義	<input type="checkbox"/>	×	2	1			②5セメかつ③卒業に必要な単位数のうち72単位以上		×			
生物 科学	IV100	魚類学	<input type="checkbox"/>	×	4			2			×			
	IV200	水産増殖学	<input type="checkbox"/>	×	4	2		2			×			
	IV200	水産餌料・栄養学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV200	基礎遺伝学	<input type="checkbox"/>	×	2			1						

カリキュラム・マップ (授業で育成する力・スキル)

全学共通				海洋学部			水産学科 食品科学専攻			授 業 科 目 名
自ら考える力	集い力	挑み力	成し遂げ力	海・自然を知る	人と社会を知る	知識と技術の活用力	水産の基礎知識	グローバルな視点	食の歴史的文化的感覚	
(学 習 力) (思 考 力) (探 求 力)	(コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン 力) (関 係 構 築 力) (ア イ デ ン テ イ テ ィ 獲 得)	(問 題 発 見 力) (構 想 力) (プ ラ ン ニ ン グ 力)	(工 程 管 理 力) (実 行 と 継 続 力) (分 析 と 修 正 力)	海を通して地球や自然の仕組みを理解する	人間・社会・環境を理解し、未来を見つめる力	幅広い知識と技術を総合的に活用する力	水産を科学するための正しい知識	世界の中の日本を意識する力 (安全・安心)	現代の文化としての食を歴史と対比して理解する力 (食育)	
○				○						海洋学概論
	○			○						海洋実習 1
		○		○						海洋実習 2
○				○						海洋環境総合演習
○				○						自然を観る眼
○					○					数を観る眼
○					○					文章表現
○					○					歴史を見る眼
○					○					社会を見る眼
○						○				情報処理実習 1
○						○				情報処理実習 2
○				○						生物学
○				○						化学
○				○						物理学入門
○				○						地学
○				○						基礎微分積分
○				○						線形代数入門
○				○						生物化学
○				○						有機化学
	○			○			○			水産学入門ゼミナール
○					○		○			科学表現論
○				○			○			水産通論
○				○			○			生物学実験
○				○			○			化学実験
	○			○			○			水産フィールド演習
○				○			○			漁業学概論
○				○			○			食品学概論
○						○	○			科学英語
○						○	○			生物統計学
		○		○					○	海洋実習 3
	○				○		○			水産学特別講義
○				○			○			魚類学
○				○			○			水産増殖学
○				○			○			水産餌料・栄養学
○				○			○			基礎遺伝学

2014年度 海洋学部 水産学科 食品科学専攻 カリキュラム表

No. 2

科 学 目 録 区 分	学 科 目 No.	授 業 科 目 名	修 得 済 チ ェ ッ ク 欄	必 選 別	単 位 数	開講期間 (1週当たりのコマ数)				先修条件 ①科目先修条件 ②セメスター先修条件 ③単位数先修条件	備 考	他 学 科 生 受 講	副 専 攻 科 目 指 定	特 定 プ ロ グ ラ ム
						春 学 期	サ セ ツ マ シ ヨ ン	秋 学 期	ウ セ イ ツ シ ヨ ン タ ヨ ン					
生物科学	IV300	資源生物学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV300	水産増殖環境学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
IV 主 専 攻 科 目	IV131	食品化学	<input type="checkbox"/>	○	4	2		2			×			
	IV132	人と食物の構造と機能	<input type="checkbox"/>	×	4			2						
	IV133	基礎微生物学	<input type="checkbox"/>	○	2	1		1			×			
	IV231	食品製造学	<input type="checkbox"/>	×	4	2								
	IV232	食品衛生学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV200	フードコーディネート論	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV200	食品栄養学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV200	食品発酵学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV233	食品化学実験	<input type="checkbox"/>	×	2			同2		①IV131かつIV111・IV112の中から1科目				
	IV200	機能性食品学	<input type="checkbox"/>	×	2			1						
	IV235	品質管理学	<input type="checkbox"/>	×	4			2						
	IV331	微生物学実験	<input type="checkbox"/>	×	2	同2				①IV133かつIV111・IV112の中から1科目				
	IV337	食育論及び実習	<input type="checkbox"/>	×	3	同3				①IV132				
	IV332	食品製造学実習	<input type="checkbox"/>	×	2			同2		①IV231かつIV111・IV112の中から1科目				
	IV333	生物化学実験	<input type="checkbox"/>	×	2			同2		①IV211かつIV111・IV112の中から1科目				
	IV338	水産食材論及び実習	<input type="checkbox"/>	×	3			同3		①IV132				
	IV300	食品分析学	<input type="checkbox"/>	×	4	2								
	IV300	食品流通論	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV335	技術者倫理論	<input type="checkbox"/>	×	2	1				①IV133				
	IV300	食文化論	<input type="checkbox"/>	×	2			1						
IV340	HACCP実務管理論	<input type="checkbox"/>	×	2		15			①IV131・IV133・IV231・IV232・IV235の5科目	×				
教職科目	IV100	物理学	<input type="checkbox"/>	×	4	2		2						
	IV100	無機化学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV100	地学実験	<input type="checkbox"/>	×	2		30							
	IV100	物理学実験	<input type="checkbox"/>	×	2	同2		同2						
	IV293	理科教材論	<input type="checkbox"/>	×	2			1		①VI106				
	IV291	理科教育法1	<input type="checkbox"/>	×	2	1				①VI106				
	IV292	理科教育法2	<input type="checkbox"/>	×	2			1		①VI106				
水産学研究	IV432	水産学ゼミナール	<input type="checkbox"/>	○	2	1		1		②7セメかつ③卒業に必要な単位数のうち108単位	×			
	IV433	水産学総合研究	<input type="checkbox"/>	○	4	2		2		①IV432	×			

カリキュラム・マップ (授業で育成する力・スキル)

全学共通				海洋学部			水産学科 食品科学専攻			授 業 科 目 名
自ら考える力	集い力	挑み力	成し遂げ力	海・自然を知る	人と社会を知る	知識と技術の活用力	水産の基礎知識	グローバルな視点	食の歴史的文化的感覚	
(学 習 力) (思 考 力) (探 求 力)	(コミュニケーション力) (関係構築力) (アイデンティティ獲得)	(問題発見力) (構 想 力) (プランニング力)	(工程管理力) (実行と継続力) (分析と修正力)	海を通して地球や自然の仕組みを理解する	人間・社会・環境を理解し、未来を見つめる力	幅広い知識と技術を総合的に活用する力	水産を科学するための正しい知識	世界の中の日本を意識する力 (安全・安心)	現代の文化としての食を歴史と対比して理解する力 (食育)	
○				○			○			資源生物学
○				○			○			水産増殖環境学
○				○			○			食品化学
○				○			○			人と食物の構造と機能
○				○			○			基礎微生物学
		○				○		○		食品製造学
		○			○			○		食品衛生学
		○			○				○	フードコーディネート論
	○			○			○			食品栄養学
		○		○			○			食品発酵学
			○	○			○			食品化学実験
		○				○		○		機能性食品学
			○	○				○		品質管理学
			○	○			○			微生物学実験
	○				○				○	食育論及び実習
		○				○		○		食品製造学実習
			○			○	○			生物化学実験
		○		○					○	水産食材論及び実習
	○					○	○			食品分析学
	○							○		食品流通論
	○					○		○		技術者倫理論
		○							○	食文化論
			○			○		○		HACCP実務管理論
○				○						物理学
○				○			○			無機化学
○				○						地学実験
○				○						物理学実験
		○								理科教材論
		○								理科教育法1
		○								理科教育法2
			○				○	○		水産学ゼミナール
			○				○	○		水産学総合研究