

農学部 バイオサイエンス学科
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	46単位	
		選択科目	学部共通科目	4単位
			学科開講科目	12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」	「食の重要性」と「生命の尊さ」をよく理解し、最先端の科学技術分野を取り込みながら、「食料生産」とそれに関わる「環境」「生命」について理論と実学を身につけた、創造性豊かで実行力のある人材	
	「授業で育成する力・スキル」	1	自然の仕組みと生命の尊さを理解する力 自然生態系の仕組みや生命科学を学ぶことによって生命の尊さについての理解
		2	人と自然の調和を創造する力 生命科学および環境科学に基づいた人と自然にやさしい適正な技術
		3	理論を応用し実践する力 実学を尊重し、学んだ理論を社会で実践する能力

学 科	「学科の育成する人材像」	食品科学や生命科学に関連した分野の総合的な専門知識と技術を修得し、食品産業、医薬品関連産業、生物生産関連産業およびそれらに関連した研究・開発、検査・分析などの分野で実践的に活躍する人材	
	「授業で育成する力・スキル」	1	食品・生命を正しく理解する力 食品や生命に関わる事象について、科学的な観点に立って正しく理解できる力
		2	適切な科学的思考力と実践力 食と健康に関わる課題を解決するために必要な科学的思考と実行力
		3	知識と技術を実社会で活用する力 修得した専門的な知識と技術を実社会の現場で周囲と協調しながら利用活用できる力

2015年度 農学部 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	秋学期	ウセツインシタヨ		
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

2015年度 農学部 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	秋学期	ウセツインシタヨ		
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「農学部 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

2015年度 農学部 バイオサイエンス学科 カリキュラム表

No.1

科 目 区 分	学 科 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 ン シ タ ヨ ン					
						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								
学部共通科目	IV100	農学概論	<input type="checkbox"/>	○	4	2		2						
	IV100	理系リメディアル	<input type="checkbox"/>	×	2	1				リメディアル科目				
	IV100	フレッシュマンゼミナール	<input type="checkbox"/>	○	2	1		1		初年次教育科目	×			
	IV100	情報リテラシー	<input type="checkbox"/>	○	2	1		1						
	IV100	情報スキル	<input type="checkbox"/>	×	2			1						
	IV200	数学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV200	生物統計学	<input type="checkbox"/>	×	2			1						
	IV200	物理化学	<input type="checkbox"/>	×	2			1						
	IV100	生物学実験	<input type="checkbox"/>	○	1	1		1		学期前・後半に分け15コマ開講				
	IV100	化学実験	<input type="checkbox"/>	○	1	1		1		学期前・後半に分け15コマ開講				
	IV100	将来設計と就職1	<input type="checkbox"/>	×	2			1		キャリア科目				
	IV200	将来設計と就職2	<input type="checkbox"/>	×	2	1				キャリア科目				
	IV200	総合農学実習	<input type="checkbox"/>	×	1		15				×			
	IV200	農業経営経済学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
IV 主 専	IV100	生物学	<input type="checkbox"/>	○	2	1								
	IV100	化学	<input type="checkbox"/>	○	2	1								
	IV100	物理学	<input type="checkbox"/>	×	2	1								
	IV100	地学	<input type="checkbox"/>	×	2			1						
攻 科 目	IV100	農学基礎実習	<input type="checkbox"/>	×	1		15				×			
	IV100	食品加工基礎実習	<input type="checkbox"/>	×	1	1					×			
	IV200	バイオサイエンス基礎実験1	<input type="checkbox"/>	○	2	同2		同2			×			
	IV200	バイオサイエンス基礎実験2	<input type="checkbox"/>	○	2	同2		同2			×			
食 品 科 学 関 連 科 目	IV200	食の科学	<input type="checkbox"/>	×	2			1				N23		
	IV200	応用微生物学	<input type="checkbox"/>	×	2			1				X21		
	IV200	有機化学	<input type="checkbox"/>	○	2			1				N23		
	IV200	食品バイオテクノロジー	<input type="checkbox"/>	×	2	1						N23		
	IV200	分析化学	<input type="checkbox"/>	○	2	1								
	IV300	発酵化学	<input type="checkbox"/>	○	2	1						N23		
	IV300	食品機能科学	<input type="checkbox"/>	×	2			1				N23		
	IV300	食品衛生学	<input type="checkbox"/>	×	2			1				N23		
	IV300	食品学	<input type="checkbox"/>	×	2			1				X21		
	IV300	発酵醸造学	<input type="checkbox"/>	×	2			1				N23		
生 命 科 学 関 連 科 目	IV300	食品加工学	<input type="checkbox"/>	×	2	1						X21		
	IV200	生体物質の化学	<input type="checkbox"/>	○	2	1						N23		
	IV200	微生物の生態と分類	<input type="checkbox"/>	○	2	1						N23		
IV200	生化学	<input type="checkbox"/>	○	2			1				N23			

カリキュラム・マップ (授業で育成する力・スキル)

自ら考える力	全学共通				農学部			バイオサイエンス学科			授 業 科 目 名
	集い力	挑み力	成し遂げ力	自然の仕組みと生命の尊さを理解する力	人と自然の調和を創造する力	理論を応用し実践する力	食品・生命を正しく理解する力	適切な科学的思考力と実践力	知識と技術を実社会で活用する力		
(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)	自然生態系の仕組みや生命科学を学ぶことによって生命の尊さについての理解	生命科学および環境科学に基づいた人と自然にやさしい適正な技術	実学を尊重し、学んだ理論を社会で実践する能力	食品や生命に関わる事象について、科学的な観点に立って正しく理解できる力	食と健康に関わる課題を解決するために必要な科学的思考と実行力	修得した専門的な知識と技術を実社会の現場で周囲と協調しながら活用できる力		
○		○			○					農学概論	
○				○						理系リメディアル	
○	○					○				フレッシュマンゼミナール	
○		○				○				情報リテラシー	
○		○	○			○				情報スキル	
○				○						数学	
○				○						生物統計学	
○				○						物理化学	
○		○		○						生物学実験	
○		○		○						化学実験	
○	○		○			○				将来設計と就職1	
○		○	○			○				将来設計と就職2	
○	○	○			○	○				総合農学実習	
○						○				農業経営経済学	
○				○				○		生物学	
○				○				○		化学	
○				○				○		物理学	
○				○				○		地学	
○	○		○			○			○	農学基礎実習	
○	○	○				○			○	食品加工基礎実習	
○	○	○				○		○		バイオサイエンス基礎実験1	
○	○	○				○		○		バイオサイエンス基礎実験2	
○						○				食の科学	
○		○				○				応用微生物学	
○				○						有機化学	
○		○				○		○	○	食品バイオテクノロジー	
○		○		○						分析化学	
○		○				○		○	○	発酵化学	
○		○				○		○	○	食品機能科学	
○				○						食品衛生学	
○						○			○	食品学	
○						○		○	○	発酵醸造学	
○						○				食品加工学	
○						○				生体物質の化学	
○						○				微生物の生態と分類	
○						○				生化学	

