

カリキュラム・マップ〈体系図〉

■グレードナンバーの見方■

百の位
 100番台：基礎的な科目
 200番台：標準的な科目
 300番台：応用的な科目
 400番台：卒業論文、卒業研究等
 十の位：分野ごとに0～9までのグループ化(下表に記載)
 一の位：先修条件科目
 被先修条件科目

グループ (十の位)	分野・科目群
0	学部共通
1	学科共通
2	初年次科目
3	
4	食品科学
5	生物生産学関連科目
6	総合研究科目
7	
8	HACCP 資格関連科目
9	教職科目

教育目標 (ディプロマ・ポリシー)

海洋学部水産学科食品科学専攻では、大学・学部の学位授与の方針に従い、以下の能力を備えたと認められる者に学位を授与します。
 『知識・理解』
 生物の生態と環境を理解する基礎的知識、ならびに食品を科学の視点でとらえることができる専門的知識を有する。
 『汎用的技能』
 食を科学するための様々な知識の修得を通して、論理的思考力と実践力を有する。
 『態度・志向性』
 食の安全・安心に関する知識、食品の加工・製造技術、ならびに食文化に関する知識の修得を通して、社会の規範やルールに従う倫理観と社会の発展に貢献する社会的責任感を有する。

総合研究科目

(卒業研究関連科目)
 462 水産学総合研究
 461 水産学ゼミナール

(海洋実習)
 361 海洋実習 3

食品科学

340 技術者倫理論

381 HACCP 実務管理論

食品製造型

342 食品製造学実習 343 微生物学実験
 340 食品流通論
 241 食品製造学 242 食品衛生学
 245 品質管理学 240 食品栄養学
 141 食品化学

食品分析型

351 水産増殖環境学 340 食品分析学
 343 微生物学実験
 210 基礎遺伝学 240 機能性食品学
 243 食品化学実験
 141 食品化学

食育対応型

340 食品流通論 340 食育実習
 340 食文化論
 250 水産飼料・栄養学 240 機能性食品学
 240 食品栄養学
 141 食品化学

学芸員課程

食品衛生監視員
 食品衛生管理者
 351 水産増殖環境学
 250 水産増殖学総論
 250 水産増殖学各論
 250 水産資源学
 210 生物化学
 210 漁業学概論
 150 魚類学
 141 食品化学

現代文明論

英語科目

基礎教養科目

発展教養科目

健康スポーツ科目

学部共通科目

301 海洋環境総合演習
 200 情報処理実習 2
 100 情報処理実習 1
 100 数を観る眼
 100 自然を観る眼 (生物学)
 100 自然を観る眼 (化学)
 100 自然を観る眼 (物理学)
 100 自然を観る眼 (基礎)
 102 海洋実習 2
 101 海洋実習 1
 100 現代海洋論

学科共通科目

310 科学英語 210 漁業学概論
 210 生物統計学 210 基礎遺伝学
 210 有機化学 210 生物化学
 210 食品学概論 210 無機化学
 113 基礎微生物学
 210 物理学* 210 物理学実験*
 210 地学* 210 地学実験*
 110 生物学* 111 生物学実験*
 110 化学* 112 化学実験*
 110 基礎微分積分 110 線形代数入門

HACCP 資格関連科目

381 HACCP 実務管理論
 245 品質管理学
 242 食品衛生学
 241 食品製造学
 141 食品化学
 113 基礎微生物学

教職科目

290 理科教育法 1
 290 理科教育法 2
 290 理科教材論
 290 理科教育実践論
 210 地学実験* 210 地学*
 210 物理学実験* 210 物理学*
 111 生物学実験* 110 生物学*
 112 化学実験* 110 化学*

初年次科目

120 水産通論
 120 科学表現論
 120 水産学入門ゼミナール
 120 物理学入門

生物生産学関連科目

350 水産増殖環境学
 210 基礎遺伝学 250 水産飼料・栄養学
 250 水産増殖学総論 250 水産増殖学各論
 150 魚類学 250 水産資源学

末尾にアスタリスク()が付いている科目は、左表の分野・科目群に分類される科目かつ教科に関する科目の必修科目です。

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		2単位
II	現代教養科目	基礎教養科目		6単位
		発展教養科目		4単位
		健康スポーツ科目		2単位
III	英語科目	英語コミュニケーション科目		4単位
		グローバル人材育成科目		4単位
IV	主専攻科目	学部共通科目	必修科目	4単位
			選択必修 第1グループ	—
			選択必修 第2グループ	—
			選択必修 第3グループ	—
			選択必修 第4グループ	—
			選択科目	0単位
		学科開講科目	必修科目	18単位
			選択必修 第1グループ	2単位
			選択必修 第2グループ	4単位
			選択必修 第3グループ	—
			選択必修 第4グループ	—
選択科目	44単位			
V	自己学修科目	全学共通科目		30単位
		他学部・他学科科目		
		副専攻科目		
		区分IIの余剰科目(留学生カリキュラムのみ)		
		区分IVの余剰科目		
合計				124単位

VI	卒業単位に含まれない科目	0単位
----	--------------	-----

- ※1 選択必修は、カリキュラム表の選択必修グループ番号が同一の科目群から、修得すべき単位数を修得します。
- ※2 学部共通科目(選択科目)の余剰科目は、学科開講科目(選択科目)に算入されます。
- ※3 学科開講科目(選択必修)の余剰科目は、学科開講科目(選択科目)に算入されます。
- ※4 学科開講科目(選択科目)の余剰科目は、自己学修科目(区分V)に算入されます。

2021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 ド No.	授業科目名	必修 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 ン	秋 学 期	ウ セ イ ツ シ ン タ ヨ ン			
Ⅰ 現代文明論	現代文明論	I 100	現代文明論	○	2	1		1				
Ⅱ 現代教養 科目	基礎教養科目	II 100	人文科学	○	2	1		1				
		II 100	社会科学	○	2	1		1				
		II 100	自然科学	○	2	1		1				
	発展教養科目	II 100	シティズンシップ	○	1	0.5		0.5				
		II 100	ボランティア	○	1	0.5		0.5				
		II 100	地域理解	○	1	0.5		0.5				
		II 100	国際理解	○	1	0.5		0.5				
	健康スポーツ科目	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	○	2	2		2				
		III 200	英語リーディング&ライティング	○	2	2		2				
	グローバル 人材育成科目	III 200	グローバルスキル	○	2	2		2				
		III 200	アカデミック英語	○	2	2		2				

KZ

2021年度 海洋学部 区分Ⅱ 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 ド No.	授業科目名	必修 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 ン	秋 学 期	ウ セ イ ツ シ ン タ ヨ ン		
Ⅱ 現代教養 科目	基礎教養科目	II 100	人文科学	×	2	1		1			
		II 100	社会科学	×	2	1		1			
		II 100	自然科学	×	2	1		1			
		II 100	アカデミックジャパニーズ	×	2	1		1			
		II 100	総合日本語	×	2			1			
		II 100	日本の文化・社会	×	2	1					
		II 100	世界と日本	×	2			1			
備考	区分Ⅱ 現代教養科目：基礎教養科目は、上記7科目のうち6単位を修得すること。										

2021年度 海洋学部 共通科目 カリキュラム表

科 目 区 分	学 科 目 No.	授 業 科 目 名	必 選 別	単 位 数	選 択 必 修 グ ル ー プ	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	副 専 攻 ア ド バ ン ス
						春 学 期	サ セ ッ マ シ ヨ ン	秋 学 期	ウ セ イ ツ ン シ タ ヨ ン					
IV 主 部 共 通 科 目	IV100	現代海洋論	○	2		1		1						
	IV101	海洋実習 1	○	1			14							
	IV102	海洋実習 2	○	1			14			①IV101かつ②3セメ				
	IV301	海洋環境総合演習	×	4			28			②7セメ				
	IV100	自然を観る眼 (基礎)	×	1		1		1						
	IV100	自然を観る眼 (物理学)	×	2		1		1						
	IV100	自然を観る眼 (化学)	×	2		1		1						
	IV100	自然を観る眼 (生物学)	×	2		1		1						
	IV100	数を観る眼	×	2		2		2						
	IV100	情報処理実習 1	×	2		同2		同2						
	IV200	情報処理実習 2	×	2		同2		同2						

2021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

科目区分	学 科 目 No.	授 業 科 目 名	必 選 別	単 位 数	選 択 必 修 グ ル ー プ	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	副 専 攻 ア ド バ ン ス
						春 学 期	サ セ ッ マ シ ヨ ン	秋 学 期	ウ セ ッ シ ン シ ヨ ン					
						期	ン	期	ン					
初 年 次 科 目	IV120	水産学入門ゼミナール	○	2		1		1			×			
	IV120	科学表現論	○	2		1		1			×			
	IV120	水産通論	○	2		1		1			×			
	IV120	物理学入門	×	2		1		1						
学 科 目	IV110	生物学	×	4		2		2						
	IV110	化学	×	4		2		2						
	IV110	基礎微分積分	×	2		1		1						
	IV110	線形代数入門	×	2		1		1						
	IV210	物理学	×	4		2		2						
	IV210	物理学実験	×	2		同2		同2						
	IV210	地学	×	2		1		1						
	IV210	地学実験	×	2		同2		同2						
	IV210	無機化学	×	2		1								
	IV210	生物化学	×	2		1		1						
	IV210	有機化学	×	2		1		1						
	IV111	生物学実験	○	2		同2		同2			×			
	IV112	化学実験	○	2		同2		同2			×			
	IV210	漁業学概論	×	2		1								
	IV210	食品学概論	×	2		1								
	IV113	基礎微生物学	×	2		1		1			×			
	IV210	基礎遺伝学	×	2				1						
	IV210	生物統計学	×	2				1						
IV310	科学英語	×	2				1							
IV361	海洋実習 3	○	2			28			②5セメ	×				
生 物 科 学	IV150	魚類学	×	4				2			×			
	IV250	水産増殖学総論	×	2		1					×			
	IV250	水産増殖学各論	×	2				1			×			
	IV250	水産餌料・栄養学	×	2		1								
	IV250	水産資源学	×	2		1								
	IV350	水産増殖環境学	×	2		1								
食 品 科 学	IV141	食品化学	×	4		2		2			×			
	IV241	食品製造学	×	4		2								
	IV242	食品衛生学	×	2		1								
	IV240	食品栄養学	◇	2	2	1								
	IV243	食品化学実験	◇	2	1			同2		①IV141&IV111・IV112か ら1科目	×			
	IV240	機能的食品学	◇	2	2			1						

KZ

2021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

科目区分	学 科 目 No.	授 業 科 目 名	必 選 別	単 位 数	選 択 必 修 グ ル ー プ	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	副 専 攻 ア ド バ ン ス
						春 学 期	サ セ ッ マ シ ヨ ン	秋 学 期	ウ セ イ ツ ン シ タ ヨ ン					
IV 主 専 攻 科 目	IV245	品質管理学	×	4				2						
	IV343	微生物学実験	◇	2	1	同2				①IV113&IV111・IV112か ら1科目		×		
	IV340	食育実習	◇	2	1	同2						×		
	IV342	食品製造学実習	◇	2	1			同2		①IV241&IV111・IV112か ら1科目		×		
	IV340	食品分析学	◇	4	2	2								
	IV340	食品流通論	◇	2	2	1								
	IV340	技術者倫理論	×	2		1								
	IV381	HACCP実務管理論	×	2				14		①IV113・IV141・IV241・ IV242・IV245の5科目		×		
	IV461	水産学ゼミナール	○	2		1		1		②7セメ&③卒業に必要な 単位数のうち108単位		×		
	IV462	水産学総合研究	○	4		2		2		①IV461		×		
	IV290	理科教材論	×	2		1								
	IV290	理科教育法 1	×	2		1								
	IV290	理科教育法 2	×	2				1						
IV290	理科教育実践論	×	2				1							