パッケージ名称	応用生命科学／食品科学
概要	微生物・植物・動物の生命現象を分子や細胞のレベルで理解し，生物の持つ様々な機能を開発・応用するための知識，人の健康維持を目指した食品および栄養に関する幅広い知識，人間生活や地球環境保全に関連の深い土壌の働きや植物生理と肥料および植物成分の科学的利用に関する知識を修得します。
履修資格	
履修定員	
修了要件	次の条件をすべて満たしていること ・所定の授業科目について12単位以上を修得 ・主専攻プログラムが決定していること ・主専攻プログラムが応用生命科学及び食品科学プログラムと異なること
その他特記事項	農学部・創生学部の学生を優先的に聴講許可します

区分	開講番号	開設科目名	単位数	開講学期	曜限	授業形態	対象学年	定員	備考
	230A5001	地域交流サテライト実習	1	通年	他	実習	1,2,3,4	200	
	232A0004	生物化学Ⅰ	2	第2ターム	月1,木1	講義	2,3,4	90	
	232A0005	微生物学	2	第2ターム	水1,水2	講義	2,3,4	100	
	231A0009	分析化学（農）	2	第1ターム	月1,木1	講義	2,3,4	80	
	232A0019	遺伝子工学	2	第2ターム	火1,金1	講義	3,4	90	
	232A0038	植物細胞工学	2	第2ターム	月1,木1	講義	3,4	70	
	232A0087	食品機能学	2	第2ターム	木1,木2	講義	2,3,4	90	
	232A0006	土壌学概論	2	第2ターム	火2,金2	講義	2,3,4	85	
	234A0012	植物成分化学	2	第4ターム	火2,金2	講義	2,3,4	60	
	232A0008	食品化学	2	第2ターム	火3,火4	講義	1,2,3,4	120	
	233A0048	動物栄養学	2	第3ターム	火2,金2	講義	2,3,4	80	
	233A0085	農産食品学	2	第3ターム	水1,水2	講義	2,3,4	100	
	234A0049	畜産食品学	2	第4ターム	火1,火2	講義	2,3,4	100	
	231A0084	食品衛生学	2	第1ターム	火1,火2	講義	1,2,3,4	120	
	231A0082	食品工学	2	第1ターム	月2,木2	講義	2,3,4	50	

※1　対象学年はシラバス「聴講指定等」も参照してください。　※2　定員等の関係で履修できない科目もあります。