

## 卒業認定の条件

単位取得の条件を満たし、合計単位数が62単位以上であること ※各期で履修登録できる総単位数の上限は24単位（実験・実習・実技・演習を除く）とする。

区分	授業名	授業形態	実務経験を有する教員の授業	単位数		開講時期				主任技術者	主任技術者	主任技術者	キャビンング	ヒートシール	食品衛生課程	フードサイエ	卒業の条件
				必修	選択	1年		2年									
						前期	後期	前期	後期								
一般教育科目 (外国語)	基礎英語Ⅰ	講義		1		○											4単位以上
	基礎英語Ⅱ	講義		1			○										
	英会話Ⅰ	講義		1		○											
	英会話Ⅱ	講義		1			○										
	英会話Ⅲ	講義			1				○								
一般教育科目 (専門基礎)	数学Ⅰ	講義		2		○											10単位以上
	化学Ⅰ	講義	○	2		○								A			
	数学Ⅱ	講義			2		○										
	化学Ⅱ	講義	○		2		○							A			
	生物学	講義			2		○							B			
	物理学	講義			2		○										
一般教育科目 (教養原論)	情報処理技術	講義	○		2		○										5単位以上
	文章作成技術	講義		2			○										
	文学	講義			2		○										
	法学	講義			2		○										
	経済学	講義			2		○										
	地域産業学(※)	講義	○		1		○	○									
一般教育科目 (スポーツ)	歴史学	講義			2		○										1単位以上
	健康スポーツ論	講義			1		○										
	健康スポーツ実技	実技			1		○										

※産業技術短期大学（兵庫県尼崎市）にて、集中講義として開講

区分	授業名	授業形態	実務経験を有する教員の授業	単位数		開講時期				主任技術者	主任技術者	主任技術者	キャビンング	ヒートシール	食品衛生課程	フードサイエンス	卒業の条件
				必修	選択	1年		2年									
						前期	後期	前期	後期								
専門教育科目 (必修)	食品原料	講義		1		○					○	○			C	○	32単位
	食品容器Ⅰ	講義	○	1		○				○	○	○	○	○	C		
	食品加工Ⅰ	講義	○	2		○					○	○			C	○	
	工場衛生管理	講義	○	1			○								E		
	食品法規Ⅰ	講義		1				○			○	○			D		
	食品衛生学	講義		2		○					○	○			D	○	
	密封技術ⅠA	講義	○	1			○			○					E		
	密封技術ⅠB	講義	○	1			○						○	○	E		
	殺菌技術	講義	○	2			○					○			C	○	
	品質管理	講義	○	2					○		○		○	○	E		
	包装食品の保管	講義	○	1			○								C		
	食品微生物学	講義		2		○					○	○			C	○	
	食品分析学Ⅰ	講義	○	1				○							B	○	
	食品製造実習	実習	○	2			○				○	○			C	○	
	実践フードプロセス実習	実習	○	2				○			○	○			C	○	
	アセプティック飲料製造実習	実習	○	1				○							C		
	微生物実験Ⅰ	演習		1			○				○	○			C	○	
	食品分析実験Ⅰ	実験	○	1				○							B	○	
	金属容器密封実習	実習	○	1			○	○			○				E	○	
	非金属容器密封実習	実習	○	1			○	○					○	○	E	○	
	包装食品概論	講義	○	1				○							C	○	
インターンシップ	実習	○	2			○											
卒業課題研究	実験		2					○	○						○		

区分	授業名	授業形態	実務経験を有する教員の授業	単位数		開講時期				主任技術者	主任技術者	主任技術者	キャッピング	ヒートシール	食品衛生課程	フードサイエ	卒業の条件
				必修	選択	1年		2年									
						前期	後期	前期	後期								
専門教育科目 (選択)	食品低温利用学	講義	○		1				○						E		10単位以上
	畜産加工論	講義			1				○						E		
	食品容器Ⅱ	講義	○		1			○		○	○	○	○	○	C		
	食品加工Ⅱ	講義	○		1				○						C		
	食品法規Ⅱ	講義			1				○						D		
	密封技術Ⅱ A	講義	○		2			○							E		
	密封技術Ⅱ B	講義	○		1			○				○	○		E		
	機械要素	講義			1			○		○					E		
	機械製図	講義			1			○		○					E		
	殺菌演習	演習			1				○			○			C		
	熱プロセス工学	講義	○		1			○							E		
	実践品質管理	講義	○		1				○		○				E		
	食品化学	講義			1			○							B		
	食品分析学Ⅱ	講義	○		1				○						B		
	微生物実験Ⅱ	実験			1				○						C		
	食品分析実験Ⅱ	実験	○		1				○						B		
	二重巻締実習	実習	○		2			○	○	○					E		
	キャッピング実習	実習	○		1			○	○			○			E		
	ヒートシール実習	実習	○		1			○	○				○		E		
	巻締主任技術者認定実習	実習	○		2			○	○	○					E		

# 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

東洋食品工業短期大学は、建学の精神に基づき、以下に掲げる要件を充たした学生に対して、卒業を認定し、短期大学士（食品工学）の学位を授与します。

- ◆食の安全・安心を支える人間力、すなわち、包装食品製造に従事する上で欠かせない、責任感、誠実さ、および価値観を身につけていること (DP1)
- ◆包装食品製造プロセスにおいて、各工程の役割と繋がりを理解し、問題解決を行う資質（知識、技術、応用力）を身につけていること (DP2)
- ◆自らの意見を相手に正しく伝えられるとともに、相手の意見を傾聴できるコミュニケーション能力を身につけていること (DP3)
- ◆すべての必修科目を含む合計62単位以上を修得していること (DP4)

## 学修成果

### DP1に関連する成果

1. 責任感を持って、誠実な態度で物事に取り組むことができる。
2. 食の安全・安心を実現するための要素を理解し、幅広い教養を基礎に置いて的確に判断することができる。

### DP2に関連する成果

3. 食品製造工程を構成する「食材」「容器」「食品加工」「充填」「密封」「殺菌」「保管」に関する知識と技術を備えている。
4. 食品製造工程全体を支える「品質管理」「衛生管理」「食品衛生」「検査」「関係法規」に関する知識と技術を備えている。
5. 食品製造に関わる知識と技術のつながりと役割を理解し、それらを応用して問題解決にあたることができる。

### DP3に関連する成果

6. 自分の言いたいことを相手に伝えることができる。
7. 相手の言いたいことを理解することができる。
8. 自分と異なる考えや価値観を理解したうえで、人と積極的に関わることができる。

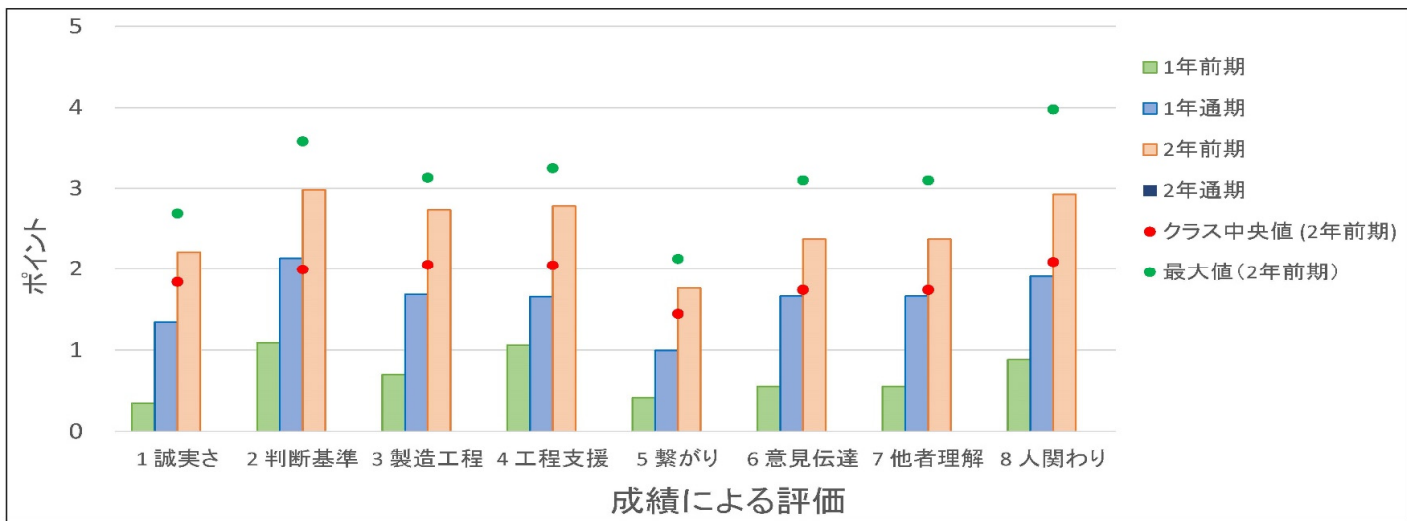
※ 「ディプロマ・ポリシー」「学修成果」と科目の対応表

区分	授業名	DP1	DP2	DP3	DP4	DP1に関連する成果		DP2に関連する成果			DP3に関連する成果		
						学修成果1 責任感 誠実さ	学修成果2 安全・安心 幅広い教養 判断基準	学修成果3 製造工程を 構成する 7分野	学修成果4 製造工程を 支える 5分野	学修成果5 繋がり理解 問題解決	学修成果6 意見の伝達	学修成果7 相手を理解	学修成果8 人との 関わり
一般教育科目 (外国語)	基礎英語Ⅰ	○		○	○		○				○	○	○
	基礎英語Ⅱ	○		○	○		○				○	○	○
	英会話Ⅰ	○		○	○		○				○	○	○
	英会話Ⅱ	○		○	○		○				○	○	○
	英会話Ⅲ	○		○	○		○				○	○	○
一般教育科目 (専門基礎)	数学Ⅰ	○			○		○						
	化学Ⅰ	○			○		○						
	数学Ⅱ	○			○		○						
	化学Ⅱ	○			○		○						
	生物学	○		○	○		○			○	○	○	
	物理学	○			○		○						
	情報処理技術	○		○	○		○				○	○	○
一般教育科目 (教養原論)	文章作成技術	○		○	○	○	○				○	○	○
	文学	○		○	○		○			○	○	○	
	法学	○	○		○			○					
	経済学	○			○		○						
	地域産業学	○		○	○		○			○	○	○	
	歴史学	○		○	○		○			○	○	○	
一般教育科目 (スポーツ)	健康スポーツ論	○			○		○						
	健康スポーツ実技	○		○	○		○			○	○	○	
専門教育科目 (必修)	食品原料	○	○		○		○	○					
	食品容器Ⅰ	○	○	○	○		○	○		○	○	○	
	食品加工Ⅰ	○	○		○		○						
	工場衛生管理	○	○	○	○		○	○		○	○	○	
	食品法規Ⅰ	○	○		○		○	○					
	食品衛生学		○		○		○						
	密封技術ⅠA	○	○		○		○	○					
	密封技術ⅠB	○	○		○		○	○					
	殺菌技術		○		○		○						
	品質管理	○	○		○		○	○					

## ※学修成果の測定方法と開示方法について

- 8つの学修成果について、「自己評価」「成績による評価」「教員によるアドバイス」の3つの観点で開示します。
- 成績による評価は、「講義、演習、実技科目・・・GP (Grade Point) ×1倍」「実験、実習科目・・・GP×3倍」の総和に基づき、5点満点で算出します。
- 前期末試験ならびに後期末試験の結果とともに送付します。(※下記サンプルを参照)

### ※学修成果 (サンプル)



区分	授業名	DP1	DP2	DP3	DP4	DP1に関連する成果		DP2に関連する成果			DP3に関連する成果		
						学修成果1 責任感 誠実さ	学修成果2 安全・安心 幅広い教養 判断基準	学修成果3 製造工程を 構成する 7分野	学修成果4 製造工程を 支える 5分野	学修成果5 繋がり理解 問題発見 問題解決	学修成果6 意見の伝達	学修成果7 相手を理解	学修成果8 人との 関わり
一般教育科目	包装食品の保管	○	○		○		○						
	食品微生物学	○	○		○	○							
	食品分析学Ⅰ	○	○		○		○		○				
	食品製造実習	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	実践フードプロセス実習	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	アセプティック飲料製造実習		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
	微生物実験Ⅰ	○	○	○	○	○		○		○	○	○	○
	食品分析実験Ⅰ	○	○	○	○	○	○		○		○	○	○
	金属容器密封実習	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	非金属容器密封実習	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	包装食品概論	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	インターンシップ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	卒業課題研究	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	専門教育科目 (選択)	食品低温利用学	○	○		○		○					
畜産加工論		○	○		○		○						
食品容器Ⅱ		○	○		○		○						
食品加工Ⅱ		○	○	○	○		○			○	○	○	
食品法規Ⅱ		○	○		○		○		○				
密封技術ⅡA		○	○		○		○						
密封技術ⅡB		○	○		○		○						
機械要素		○	○		○		○						
機械製図		○	○		○		○						
殺菌演習			○		○			○					
熱プロセス工学		○	○		○			○					
実践品質管理		○	○		○			○					
食品化学		○	○		○			○		○			
食品分析学Ⅱ		○	○	○	○			○			○		
微生物実験Ⅱ		○	○	○	○		○		○	○	○	○	
食品分析実験Ⅱ		○	○	○	○		○		○	○	○	○	○
二重巻縮実習	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	
キャッピング実習	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	
ヒートシール実習	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	
巻縮主任技術者認定実習	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	