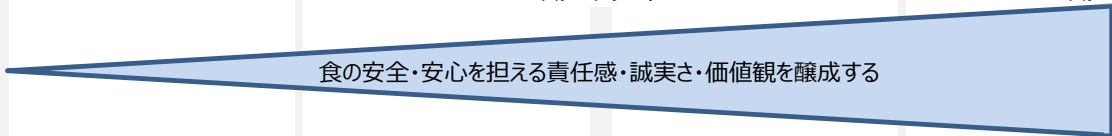


カリキュラムマップ

		1年		2年		
		前期	後期	前期	後期	
食品製造工程を直接構成する分野	食材	食品原料			食品低温利用学 畜産加工論	
	容器	食品容器 I		食品容器 II		
	食品加工 充填	食品加工 I			食品加工 II	
	密封		金属容器密封実習	包装食品概論 食品製造実習	二重巻締実習	
			非金属容器密封実習		巻締主任技術者認定実習	
			密封技術 I A 密封技術 I B		キャッピング実習 ヒートシール実習	
	殺菌		殺菌技術	密封技術 II A 密封技術 II B 機械製図 機械要素	殺菌演習	
	保管		包装食品の保管	熱プロセス工学		
	食品製造工程を支える分野	検査	食品微生物学	微生物実験 I	食品分析学 I 食品分析実験 I	微生物実験 II 食品分析学 II 食品分析実験 II
		食品衛生 衛生管理	食品衛生学	工場衛生管理		
品質管理				品質管理	実践品質管理	
関係法規				食品法規 I	食品法規 II	
その他		インターンシップ			卒業課題研究	
一般教養分野		外国語	基礎英語 I 英会話 I	基礎英語 II 英会話 II	英会話 III	
		理系基礎	数学 I	数学 II		
	化学 I		化学 II			
	生物学					
	物理学 情報処理技術					
	文系基礎		文章作成技術		必修科目	
		法学	地域産業学			
		歴史学	経済学		選択科目	
	スポーツ	健康スポーツ論 健康スポーツ実技	文学			
	各期の到達目標	○一般教養を修得する ○包装食品製造の初歩を理解する	○包装食品製造のイメージ確立する ○各要素技術の関連性を理解する	○各工程の要素技術の知識や技術を包装食品製造に活用できる	○包装食品製造工程における問題解決能力を有する	
		ステージゲート		ステージゲート		
<div style="text-align: center;">  </div>						
		ステージゲート		ステージゲート		
		学位授与				
		前期	後期	前期	後期	