

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		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	密封技術 II A 密封技術 II B	キャッピング実習 ヒートシール実習	
	殺菌		殺菌技術	熱プロセス工学	殺菌演習	
	保管		包装食品の保管	食品化学		
	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					
	文系基礎	情報処理技術	文章作成技術			
		法学	地域産業学		必修科目	
		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	学位授与		
食の安全・安心を担える責任感・誠実さ・価値観を醸成する						
	前期	1年	後期	前期	2年	後期