

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	単位数		開講時期				主任技術者	主任技術者	主任技術者	主任技術者	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								
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	○											
	情報処理演習	演習		1	○											
一般教育科目 (教養原論)	文章作成技術	講義	2			○										5単位以上
	文学	講義		2		○										
	法学	講義		2	○											
	経済学	講義		2		○										
	地域産業学(※)	講義		1	○	○										
	歴史学	講義		2	○											
一般教育科目 (スポーツ)	健康スポーツ論	講義		1	○										1単位以上	
	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	単位数		開講時期				主任技術者	主任技術者 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 ンティスト	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				○	○							○		

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)
- ◆包装食品製造ラインあるいは製造プロセスにおいて、将来、リーダーとして活躍したいという意欲を持ち、かつ、活躍できる資質（知識・技術・問題解決力）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、問題を発見することができ、その問題解決にあたることができる。
6. リーダーを目指して、意欲的に目標を設定し、遂行できる。

DP3に関連する成果

7. 自分の言いたいことを相手に伝えることができる。
8. 相手の言いたいことを理解することができる。
9. 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	学修成果2	学修成果3	学修成果4	学修成果5	学修成果6	学修成果7	学修成果8	学修成果9
						責任感 誠実さ	安全・安心 幅広い教養 判断基準	製造工程を 構成する 7分野	製造工程を 支える 5分野	繋がり理解 問題発見 問題解決	リーダー 意欲	意見の伝達	相手を理解	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	○			○		○							
	情報処理演習	○		○	○		○					○	○	
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	○	○		○		○	○						

