

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 | 食品加工 I | | | 食品加工 II | |
| | 充填 | | | | | |
| | 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 | |
| | 殺菌 | | 密封技術 I A | | キャッピング実習 | |
| | | | 密封技術 I B | | 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 | 微生物実験 II | |
| | 食品衛生 | 食品衛生学 | | 食品分析学 II | 食品分析学 II | |
| | 衛生管理 | | 工場衛生管理 | 食品分析実験 I | 食品分析実験 II | |
| | 品質管理 | | | 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 | 基礎英語 II | 英会話 III | |
| | | 英会話 I | 英会話 II | | | |
| 理系基礎 | | 数学 I | 数学 II | | | |
| | | 化学 I | 化学 II | | | |
| | | 生物学 | | | | |
| | | 物理学 | | | | |
| | | 情報処理演習 | | | | |
| 文系基礎 | | 法学 | 文章作成技術 | | | 必修科目 |
| | | 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 | 文学 | | | | |
| | 健康スポーツ実技 | | | | | |
| 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 | 後期 | 前期 | 後期 | |