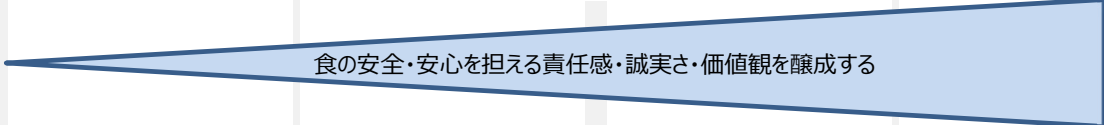


カリキュラムマップ

		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 巻締主任技術者認定実習	
		非金属容器密封実習			キャッピング実習 ヒートシール実習	
		密封技術 I A			密封技術 II A	
		密封技術 I B			密封技術 II B	
	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	食品衛生学				
	衛生管理		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				必修科目
		歴史学		経済学		選択科目
		文学				
スポーツ		健康スポーツ論 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		
						
		1年		2年		
		前期	後期	前期	後期	

学位授与