

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	食品容器概論				
	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	飲料製造実習	
		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		
	殺菌	密封技術 I A 密封技術 I B		密封技術 II A 密封技術 II B		機械製図 機械要素
		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	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			
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		
	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