

2024 年度入学者  
履 修 科 目 一 覧 表

(1) 一般教育科目

| 授業科目        | 単位数 |    | 備 考             |
|-------------|-----|----|-----------------|
|             | 必修  | 選択 |                 |
| 基礎英語Ⅰ       | 1   |    | 外国語科目群（4 単位以上）  |
| 基礎英語Ⅱ       | 1   |    |                 |
| 英会話Ⅰ        | 1   |    |                 |
| 英会話Ⅱ        | 1   |    |                 |
| 英会話Ⅲ        |     | 1  |                 |
| 数学Ⅰ         | 2   |    | 専門基礎科目群（8 単位以上） |
| 化学Ⅰ         | 2   |    |                 |
| 数学Ⅱ         |     | 2  |                 |
| 化学Ⅱ         |     | 2  |                 |
| 生物学         |     | 2  |                 |
| 物理学         |     | 2  |                 |
| データサイエンス・AⅠ | 2   |    | 教養原論科目群（8 単位以上） |
| 文章作成技術      | 2   |    |                 |
| 文学          |     | 2  |                 |
| 法学          |     | 2  |                 |
| 経済学         |     | 2  |                 |
| 歴史学         |     | 2  |                 |
| 健康スポーツ論     |     | 1  | スポーツ科目群（1 単位以上） |
| 健康スポーツ実技    |     | 1  |                 |

(2) 専門教育科目

| 授業科目    | 単位数 |    | 備考           |
|---------|-----|----|--------------|
|         | 必修  | 選択 |              |
| 食品原料    | 1   |    | 必修科目群（32 単位） |
| 食品容器Ⅰ   | 1   |    |              |
| 食品加工Ⅰ   | 2   |    |              |
| 工場衛生管理  | 1   |    |              |
| 食品法規Ⅰ   | 1   |    |              |
| 食品衛生学   | 2   |    |              |
| 密封技術Ⅰ A | 1   |    |              |
| 密封技術Ⅰ B | 1   |    |              |
| 殺菌技術    | 2   |    |              |
| 品質管理    | 2   |    |              |
| 包装食品の保管 | 1   |    |              |
| 食品微生物学  | 2   |    |              |

|               |   |   |                |
|---------------|---|---|----------------|
| 食品分析学Ⅰ        | 1 |   | 必修科目群（32 単位）   |
| 食品製造実習        | 2 |   |                |
| 実践フードプロセス実習   | 2 |   |                |
| アセプティック飲料製造実習 | 1 |   |                |
| 微生物実験Ⅰ        | 1 |   |                |
| 食品分析実験Ⅰ       | 1 |   |                |
| 金属容器密封実習      | 1 |   |                |
| 非金属容器密封実習     | 1 |   |                |
| 包装食品概論        | 1 |   |                |
| インターンシップ      | 2 |   |                |
| 卒業課題研究        | 2 |   |                |
| 食品低温利用学       |   | 1 | 選択科目群（10 単位以上） |
| 畜産加工論         |   | 1 |                |
| 食品容器Ⅱ         |   | 1 |                |
| 食品加工Ⅱ         |   | 1 |                |
| 食品法規Ⅱ         |   | 1 |                |
| 密封技術Ⅱ A       |   | 2 |                |
| 密封技術Ⅱ B       |   | 1 |                |
| 機械要素          |   | 1 |                |
| 機械製図          |   | 1 |                |
| 熱プロセス工学       |   | 1 |                |
| 殺菌演習          |   | 1 |                |
| 実践品質管理        |   | 1 |                |
| 食品化学          |   | 1 |                |
| 食品分析学Ⅱ        |   | 1 |                |
| 飲料製造実習        |   | 1 |                |
| 微生物実験Ⅱ        |   | 2 |                |
| 食品分析実験Ⅱ       |   | 1 |                |
| 二重巻締実習        |   | 2 |                |
| キャッピング実習      |   | 1 |                |
| ヒートシール実習      |   | 1 |                |
| 巻締主任技術者認定実習   |   | 2 |                |