

## 実務経験のある教員等による授業科目

## (1)一般教育科目

授業科目	単位数		担当教員	
	必修	選択		
化学Ⅰ	2		八木 謙一	東洋製罐株式会社
化学Ⅱ		2	八木 謙一	東洋製罐株式会社
データサイエンス・AⅠ	2		奈賀 俊人	東洋製罐株式会社

## (2)専門教育科目

授業科目	単位数		担当教員	
	必修	選択		
食品容器Ⅰ	1		甲斐正次郎	東洋製罐株式会社
			福島 睦之	東洋製罐株式会社
			丸山 紀子	東洋ガラス株式会社
食品加工Ⅰ	2		高橋 英史	東洋製罐株式会社
工場衛生管理	1		宮尾 宗央	ハウス食品株式会社
食品法規Ⅰ	1		奈賀 俊人	東洋製罐株式会社
密封技術ⅠA	1		西 和浩	東洋製罐株式会社
密封技術ⅠB	1		遠藤 正剛	日本クロージャー株式会社
			井上 保	ネスレ日本株式会社
殺菌技術	2		宮尾 宗央	ハウス食品株式会社
			井上 保	ネスレ日本株式会社
品質管理	2		福島 睦之	東洋製罐株式会社
包装食品の保管	1		宮尾 宗央	ハウス食品株式会社
食品分析学Ⅰ	1		八木 謙一	東洋製罐株式会社
食品製造実習	2		高橋 英史	東洋製罐株式会社
			宮尾 宗央	ハウス食品株式会社
			入江 謙太郎	株式会社日清製粉グループ本社
実践フードプロセス実習	2		高橋 英史	東洋製罐株式会社
			宮尾 宗央	ハウス食品株式会社
			入江 謙太郎	株式会社日清製粉グループ本社
アセプティック飲料製造実習	1		井上 保	ネスレ日本株式会社
			福島 睦之	東洋製罐株式会社
食品分析実験Ⅰ	1		八木 謙一	東洋製罐株式会社
			奈賀 俊人	東洋製罐株式会社
金属容器密封実習	1		西 和浩	東洋製罐株式会社
非金属容器密封実習	1		今泉 俊一	日本クロージャー株式会社
			遠藤 正剛	日本クロージャー株式会社
			井上 保	ネスレ日本株式会社

授業科目	単位数		担当教員	
	必修	選択		
包装食品概論	1		高橋 英史	東洋製罐株式会社
卒業課題研究	2		八木 謙一	東洋製罐株式会社
			遠藤 正剛	日本クロージャー株式会社
			高橋 英史	東洋製罐株式会社
			宮尾 宗央	ハウス食品株式会社
			井上 保	ネスレ日本株式会社
			奈賀 俊人	東洋製罐株式会社
			西 和浩	東洋製罐株式会社
			福島 睦之	東洋製罐株式会社
			入江 謙太郎	株式会社日清製粉グループ本社
			畜産加工論	
食品容器Ⅱ		1	甲斐正次郎	東洋製罐株式会社
			福島 睦之	東洋製罐株式会社
			丸山 紀子	東洋ガラス株式会社
食品加工Ⅱ		1	高橋 英史	東洋製罐株式会社
密封技術Ⅱ A		2	西 和浩	東洋製罐株式会社
密封技術Ⅱ B		1	遠藤 正剛	日本クロージャー株式会社
			井上 保	ネスレ日本株式会社
機械要素		1	田島 光義	東洋製罐株式会社
機械製図		1	西 和浩	東洋製罐株式会社
熱プロセス工学		1	井上 保	ネスレ日本株式会社
実践品質管理		1	福島 睦之	東洋製罐株式会社
食品化学		1	奈賀 俊人	東洋製罐株式会社
食品分析学Ⅱ		1	奈賀 俊人	東洋製罐株式会社
飲料製造実習		1	高橋 英史	東洋製罐株式会社
			入江 謙太郎	株式会社日清製粉グループ本社
食品分析実験Ⅱ		1	八木 謙一	東洋製罐株式会社
			奈賀 俊人	東洋製罐株式会社
二重巻締実習		2	西 和浩	東洋製罐株式会社
キャッピング実習		1	今泉 俊一	日本クロージャー株式会社
			遠藤 正剛	日本クロージャー株式会社
ヒートシール実習		1	井上 保	ネスレ日本株式会社
			福島 睦之	東洋製罐株式会社
巻締主任技術者認定実習		2	西 和浩	東洋製罐株式会社
合計		50		