

- ◆食の安全・安心を支える人間力、すなわち、包装食品製造に従事する上で欠かせない、責任感、誠実さ、および価値観を身につけていること (DP1)
- ◆包装食品製造プロセスにおいて、各工程の役割と繋がりを理解し、問題解決を行う資質（知識、技術、応用力）を身につけていること (DP2)
- ◆自らの意見を相手に正しく伝えられるとともに、相手の意見を傾聴できるコミュニケーション能力を身につけていること (DP3)

学修成果

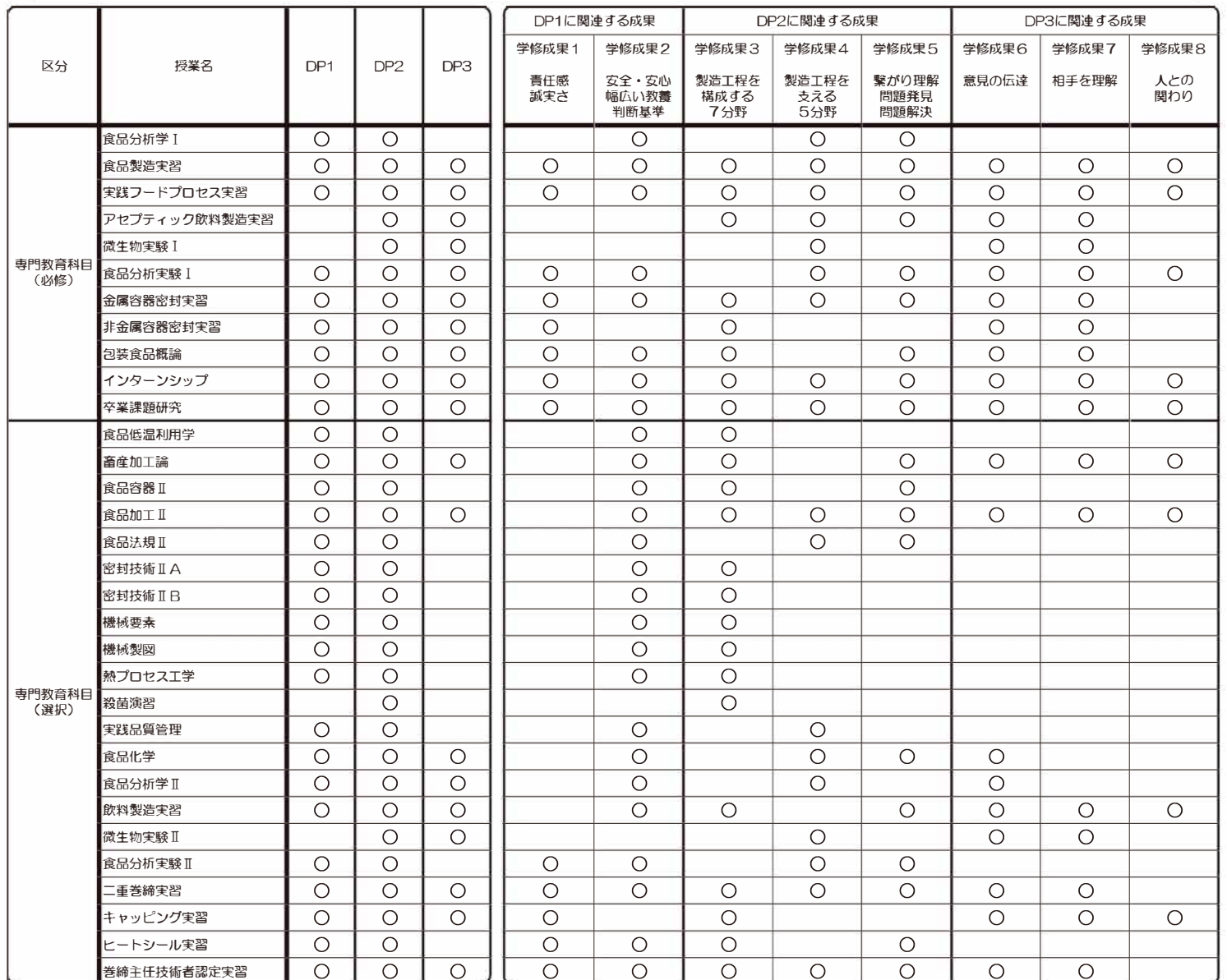
1. 責任感を持って、誠実な態度で物事に取り組むことができる。
2. 食の安全・安心を実現するための要素を理解し、幅広い教養を基礎に置いて的確に判断することができる。

3. 食品製造工程を構成する「食材」「容器」「食品加工」「充填」「密封」「殺菌」「保管」に関する知識と技術を備えている。
4. 食品製造工程全体を支える「品質管理」「衛生管理」「食品衛生」「検査」「関係法規」に関する知識と技術を備えている。
5. 食品製造に関わる知識と技術のつながりと役割を理解し、それらを応用して問題解決にあたることができる。

6. 自分の言いたいことを相手に伝えることができる。
7. 相手の言いたいことを理解することができる。
8. 自分と異なる考えや価値観を理解したうえで、人と積極的に関わることができる。

区分	授業名	DP1	DP2	DP3	DP1に関連する成果		DP2に関連する成果			DP3に関連する成果		
					学修成果 1 責任感 誠実さ	学修成果 2 安全・安心 幅広い教養 判断基準	学修成果 3 製造工程を 構成する 7分野	学修成果 4 製造工程を 支える 5分野	学修成果 5 繋がり理解 問題解決	学修成果 6 意見の伝達	学修成果 7 相手を理解	学修成果 8 人との 関わり
一般教育科目 (外国語)	基礎英語Ⅰ	○				○						
	基礎英語Ⅱ	○				○						
	英会話Ⅰ	○		○		○				○	○	○
	英会話Ⅱ	○		○		○				○	○	○
	英会話Ⅲ	○		○		○				○	○	○
一般教育科目 (専門基礎)	数学Ⅰ	○	○			○			○			
	化学Ⅰ	○				○						
	数学Ⅱ	○	○			○			○			
	化学Ⅱ	○				○						
	生物学			○						○	○	
	物理学	○				○						
一般教育科目 (教養原論)	データサイエンス・AⅠ	○	○	○	○	○		○		○	○	
	文章作成技術	○		○	○	○				○	○	○
	文学	○		○		○				○	○	○
	法学	○	○	○	○	○		○	○	○	○	
	経済学	○				○						
	歴史学	○		○		○				○	○	○
一般教育科目 (スポーツ)	健康スポーツ論	○				○						
	健康スポーツ実技	○		○	○	○				○	○	○
専門教育科目 (必修)	食品原料	○	○			○	○					
	食品容器Ⅰ	○	○	○		○				○	○	○
	食品加工Ⅰ	○				○						
	工場衛生管理	○	○	○		○		○	○	○	○	
	食品法規Ⅰ	○	○			○	○					
	食品衛生学		○				○					
	密封技術ⅠA	○	○			○	○					
	密封技術ⅠB	○	○			○	○					
	殺菌技術		○				○					
	品質管理	○	○				○		○			
	包装食品の保管	○	○				○					
	食品微生物学		○					○				

- ### ※ 学修成果（サンプル）



卒業認定の条件

単位取得の条件を満たし、合計単位数が63単位以上であること ※各期で履修登録できる総単位数の上限は25単位（実験・実習・実技・演習を除く）とする。

[illegible]

[illegible]

区分	授業名	授業形態	実務経験を有する教員の授業	単位数		開講時期				主任技術者	主任技術者	主任技術者	主任技術者	キャッピング	ヒートシール	食品衛生課程	フードサイエンス	品質管理のためのデスタイニングプログラム	卒業の条件
				必修	選択	1年		2年											
						前期	後期	前期	後期										
専門教育科目 (選択)	食品低温利用学	講義		1				○							E			10単位以上	
	畜産加工論	講義	○	1				○							E				
	食品容器Ⅱ	講義	○	1				○		○	○	○	○	○	C				
	食品加工Ⅱ	講義	○	1				○							C				
	食品法規Ⅱ	講義		1				○							D				
	密封技術ⅡA	講義	○	2				○		○					E				
	密封技術ⅡB	講義	○	1				○					○	○	E				
	機械要素	講義	○	1				○		○					E				
	機械製図	講義	○	1				○		○					E				
	熱プロセス工学	講義	○	1				○							E				
	殺菌演習	演習		1				○				○			C				
	実践品質管理	講義	○	1				○			○				E				
	食品化学	講義	○	1				○							B				
	食品分析学Ⅱ	講義	○	1				○							B				
	飲料製造実習	実習	○	1				○							C				
	微生物実験Ⅱ	実験		2				○							C				
	食品分析実験Ⅱ	実験	○	1				○							B				
	二重巻締実習	実習	○	2				○	○	○					E				
	キャッピング実習	実習	○	1				○	○				○		E				
	ヒートシール実習	実習	○	1				○	○					○	E				
巻締主任技術者認定実習	実習	○	2				○	○	○					E					