

2025 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ⅠA	1		
密封技術ⅠB	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ⅡA		2	
密封技術ⅡB		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	