

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	包装食品概論 食品製造実習	アセブティック飲料製造実習 実践フードプロセス実習	食品低温利用学 畜産加工論
	容器	食品容器 I			食品容器 II
	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 キャッピング実習 ヒートシール実習
		非金属容器密封実習			密封技術 II A 密封技術 II B
		密封技術 I A 密封技術 I B			機械製図 機械要素
	殺菌		殺菌技術		熱プロセス工学 殺菌演習
	保管		包装食品の保管		
					飲料製造実習
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	食品化学	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		食品分析学 I 食品分析実験 I	
	衛生管理		工場衛生管理		
	品質管理		品質管理		実践品質管理
	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 化学 I データサイエンス・A I 生物学 物理学	数学 II 化学 II		
			文章作成技術		
		法学 経済学 歴史学			
	文系基礎		文学		
	スポーツ	健康スポーツ論 健康スポーツ実技			
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
		=必修科目 =選択科目 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	後期	前期	後期

学位授与