課程:専門課程

1 経営学概論   35   経営方針、経営戦略、財務、原価計算、仕入れネジメント、経営環境、食情報管理、企業の公社会性     2 食品学   70   食品学概論、食品化学、食用微生物の種類と利及び保存、食糧経済、食料の流通、食物史     3 栄養学   35   栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、母性栄青少年の栄養、老人の栄養、労働と栄養、病態食品衛生学概論、食中毒、食品と寄生虫、食品異物、食品の腐敗・変敗・変質、食品の鑑別、食品及び食器、調理器具の管理、洗浄、消毒、食品衛生法     5 公衆衛生学   35   公衆衛生学概論、個人衛生と公衆衛生、環境衛防、経口伝染病の種類と予防、経口伝染病の種類と予防、経口伝染病の種類と予防、経口伝染病の種類とデ防、経口伝染病の種類とデ防、経口伝染病の種類とデ防、経口伝染病の種類とデ防、経口伝染病の種類とデ防、経口伝染病の種類とデ防、経口伝染病の種類と表別で食品の鑑別、食品衛生法、製工の管理、洗浄、バラスと言語、コンピュータハード・ソフトの基礎     7 生産工学   35   生産工学、工程管理、品質管理、標準作業、原規・規格、信頼性理論     8 安全衛生工学   35   労働衛生、労働安全、労働災害防止対策、安全負別係法規、計量消防法、伝染病予防法     系基礎学科合計   350	、共性、人間力、 川用、食品の加工 養養、 人間力、 川用、食品の 小児栄養、 食品で 食品で 食品で 食品で 食品で 食品で 食品で 食品で 食品で 食品で
系基礎4 食品衛生学35及び保存、食糧経済、食料の流通、食物史 栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、母性栄育少年の栄養、老人の栄養、労働と栄養、病態 食品衛生学概論、食中毒、食品と寄生虫、食品 異物、食品の腐敗・変質、食品の鑑別、食品及び食器、調理器具の管理、洗浄、消毒、食品衛生法5 公衆衛生学35公衆衛生学概論、個人衛生と公衆衛生、環境衛防、経口伝染病の種類と予防 コンピュータの歴史、基本構成周辺機器、応用の基礎7 生産工学35生産工学、工程管理、品質管理、標準作業、原規・規格、信頼性理論8 安全衛生工学35労働安全、労働災害防止対策、安全 食品衛生法、製菓衛生師法等の衛生法規、計量消防法、伝染病予防法	美養、小児栄養、 素と栄養 品添加物、食品の 食品衛生対等、 殺菌、保管等、 哲生、疾病の予 ランステム、プロ の予 の予 の予 の予 の の の の の の の の の の の の の
系基礎学科35青少年の栄養、老人の栄養、労働と栄養、病態 食品衛生学概論、食中毒、食品と寄生虫、食品 異物、食品の腐敗・変敗・変質、食品の鑑別、 食品及び食器、調理器具の管理、洗浄、消毒、食品衛生法5 公衆衛生学35公衆衛生学概論、個人衛生と公衆衛生、環境衛防、経口伝染病の種類と予防6 情報処理論35グラムと言語、コンピュータハード・ソフトのの基礎7 生産工学35生産工学、工程管理、品質管理、標準作業、原規・規格、信頼性理論8 安全衛生工学35労働衛生、労働安全、労働災害防止対策、安全免職9 関係法規35食品衛生法、製菓衛生師法等の衛生法規、計量消防法、伝染病予防法	はと栄養 品添加物、食品の 食品衛生対策、 殺菌、保管等、 野生、疾病の予 ランステム、プロ の基礎、情報理論
系基礎 学科4 食品衛生学35異物、食品の腐敗・変敗・変質、食品の鑑別、食品及び食器、調理器具の管理、洗浄、消毒、食品衛生法5 公衆衛生学 5 公衆衛生学 6 情報処理論35公衆衛生学概論、個人衛生と公衆衛生、環境衛防、経口伝染病の種類と予防 コンピュータの歴史、基本構成周辺機器、応用の基礎 グラムと言語、コンピュータハード・ソフトのの基礎7 生産工学 8 安全衛生工学35生産工学、工程管理、品質管理、標準作業、原規・規格、信頼性理論 規・規格、信頼性理論8 安全衛生工学 9 関係法規35食品衛生法、製菓衛生師法等の衛生法規、計量消防法、伝染病予防法	食品衛生対策、 殺菌、保管等、 断生、疾病の予 ランステム、プロ の基礎、情報理論
科め、経口伝染柄の種類と子的6 情報処理論コンピュータの歴史、基本構成周辺機器、応用グラムと言語、コンピュータハード・ソフトのの基礎7 生産工学35 生産工学、工程管理、品質管理、標準作業、原規・規格、信頼性理論8 安全衛生工学35 労働衛生、労働安全、労働災害防止対策、安全負別係法規9 関係法規35 食品衛生法、製菓衛生師法等の衛生法規、計量消防法、伝染病予防法	ヨシステム、プロン基礎、情報理論
35コンピュータの歴史、基本構成周辺機器、応用 グラムと言語、コンピュータハード・ソフトの の基礎7 生産工学35生産工学、工程管理、品質管理、標準作業、原規・規格、信頼性理論8 安全衛生工学35労働衛生、労働安全、労働災害防止対策、安全 食品衛生法、製菓衛生師法等の衛生法規、計量消防法、伝染病予防法	基礎、情報理論
7 生産工学35規・規格、信頼性理論8 安全衛生工学35労働衛生、労働安全、労働災害防止対策、安全9 関係法規35食品衛生法、製菓衛生師法等の衛生法規、計量消防法、伝染病予防法	1価答用 丁类汁
9 関係法規 35 食品衛生法、製菓衛生師法等の衛生法規、計量 消防法、伝染病予防法	3.凹目性、工未佐
9 関係法規 消防法、伝染病予防法	<b>-</b> - 衛生管理
至其礎受科会計 350	法、保健所法、
// // // // // // // // // // // // //	
系 1 食品化学実験 45 材料及び製品の腐敗・変敗、変質等に関する実 析実験、酵母実験	ミ験、物性及び分
基	2. 基本及び用途
技 3 安全衛生作業法 35 安全作業、衛生作業、救急処置	
系基礎実技合計 140	
1 発酵学 35 酵母、かび・細菌の種類、発酵作用及びその利	川用
2 製菓理論 35 菓子の意義、菓子の歴史、菓子の分類、製造理物	<b>毘論、菓子と添加</b>
3 製パン・製菓法 製品の歴史・分類、製品の材料処理、生地調整熱冷却加工、仕上げ、包装及び保存、検査、製械・装置及び器工具の種類、構造及び機能並ひ及び保守管理	以品の製造用機
専 攻 4 材料 類、自然食品、副材料及び補助材料の性質・用金・加工適正・保存、類、自然食品、副材料及び補助材料の性質・用金・加工適正・保存、有限のでは、   マ 4 材料 70 類、自然食品、副材料及び補助材料の性質・用金・加工適正・保存、有限、自然及び治形、製品のデザイン・ディスプレイの表現のでは、	
5 デザイン 35 ザイン等のビジュアルデザイン	
6 微生物学概論 35 微生物の種類、生理及び利用、腐敗及び防止、 ジーの意義	バイオテクノロ
店舗管理、仕入れ知識、商品知識、接遇、簿記   7 販売促進企画論   35   調査及び分析、販売計画及び製品開発、地場産   画	
専攻学科合計 390	
1 パン・菓子製造実習 製品の材料処理、生地調整、成形加工、仕上け工、包装	が、検査、熱加
専 2 食品実習 55 測定、食用微生物の実験、食品貯蔵実験、食品	<b>品添加物の実験</b>
攻 3 製品保存実習 35 低温・冷凍・乾燥等による主材料・副材料及ひ	<b>ド製品の保存作業</b>
攻3 製品保存実習35低温・冷凍・乾燥等による主材料・副材料及ひ 販売デザイン作業、ディスプレイデザイン作業 成作業、文書処理、市場調査及び分析作業、販	
業、新製品の企画作業 専攻実技合計 735	