

農産加工実習(農産)

講師名	松木田 裕子	実務経験等	農業改良普及センターでの元普及指導員としての農産物加工指導、並びに飲食店・産直・介護施設でのレシピ・加工品開発・実践経験を活かし、穀類、豆類の特性を活かした加工の手順や原理の実習を行う。
-----	--------	-------	---

科目区分	学科・経営科	必修・選択 (必修、自由)区分	履修 学年	開講 学期	標準 時間	単位数
専門・専攻科目	農産園芸・農産	必修	2	通年	45	1
使用教科書・副教材	プリント等による自作教材					
授業の目的・到達目標	本経営科に関連する農作物の加工についての基礎的な知識と技術を習得するとともに、衛生管理の重要性を認識する。					

月日	学習項目	学 習 事 項	時間	授業 形式	備 考 (提出物等)
7月7日	授業説明 味噌加工	年間の授業概要を理解する 製麴、麴管理、味噌加工について学習する 米粉パン作りについて学習する	6	講義 実習	
7月8日	味噌加工 こうじ加工品	製麴、麴管理について学習する 米粉パン作りについて学習する	2	実習	
7月16日	味噌加工 こうじ加工	みそ仕込みを学習する	4	実習	レポート提出
8月20日	大豆加工	寄せ豆腐・木綿豆腐の作り方を学習する	4	実習	
8月26日	大豆加工品 米粉・小豆加工品	おからの活用について学習する 米粉の種類と特性について学習する 米粉による求肥菓子の作り方を学習する	4	実習	
9月2日	小麦粉・米粉加工 野菜加工	農産加工品のネット販売方法について学ぶ ラベル作成を学習する	4	実習	レポート提出
9月13日	大豆加工 加工品包装について	雑穀の種類と特性について学習する 雑穀の料理への活用法について学習する	4	実習	
10月6日	蕎麦加工	蕎麦の打ち方を学習する。併せて製粉加工施設を見学する	6	実習	現地研修 レポート提出
10月20日	餅加工	餅の加工・味付け加工方法について学習する	6	実習	担任 講師
12月21日	大豆加工	味噌製品仕上げ・味噌の食味評価 加工実習まとめ	6	実習	レポート提出
		合計	46	時間	

成績評価の方式(評価項目、評価の観点、割合等)

レポート、受講態度、技術習得状況、出席状況により評価する。
評価割合: レポート50%、平常点50%

履修に当たっての留意点等

加工実習時は白衣着用の上、清潔な服装で臨むこと