

農産加工実習(野菜)

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、野菜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・果樹	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	園芸品目に関連する。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1日	授業説明 野菜加工	年間の授業概要を理解する トマトジュースの作り方を学習する	4	講義 実習	レポート提出
8月27日	野菜加工 果物加工	野菜ドレッシング作り	4	実習	
9月3日	野菜加工	ピザ生地づくり トマトを使ったピザソース作り 季節の野菜・果物等を使ったピザ作りを学習する	4	実習	レポート提出
9月17日	野菜加工	農産加工品のネット販売について学ぶ ラベル作成について学習する	4	実習	
10月5日	事例研究 学習まとめ	事例研究により、農産物加工及び情報付加や 包装方法の工夫による販売戦略の展開につ いて学習する	8	実習	現地研修 レポート提出
10月22日	野菜加工 果物加工	ウスターソースの作り方を学習する りんご・ぶどうを使ったグミ作りについて学習 する	4	実習	
11月4日	果物加工 野菜加工	野菜・果物のドライ加工について学ぶ 大根の浅漬け(下漬け)	4	実習	連日午後
11月5日	果物加工 野菜加工	野菜・果物のドライ加工について学ぶ 大根などを使った漬物作りについて学習する	4	実習	連日午前
12月10日	果物加工 野菜加工	洋梨のタルト作り スイートポテト作りを学習する	4	実習	
1月7日	果物加工	リンゴジュース加工 (金ヶ崎菜園パーク加工室)	6	実習	現地研修 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