

農産加工実習(果樹)

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、果樹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