

畜産物加工

講師名	浅水 勝宏(肉) 伊藤 行雄(乳)	実務経験等	・肉:食肉の処理解体加工会社での勤務経験を活かし、肉製品加工の講義・実習を行う。 ・乳:酪農経営(チーズ製造業)の経験を活かし、乳製品加工の講義・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
畜産学科・専門科目	畜産・共通	必修	2	通年	45	1
使用教科書・副教材	自作プリント					
授業の目的	消費者のニーズに応える質の良い安全な畜産物の生産の必要性を認識し、地域の特産品作りに応用できる畜産物加工技術を理解する。					
授業の到達目標	乳製品、肉製品の加工手順や原理を実習を通じて習得する。					

月日	学習項目	学習事項	時間	授業 形式	備考 (提出物等)
6月15日	乳製品加工 (伊藤行雄)	牛乳の成分と利用、牛乳・加工乳・乳飲料の製造方法、バター製造方法、チーズの製造方法、ヨーグルトの製造方法 ヨーグルト、モッツアレラチーズ製造	8	講義 実習	
6月16日	乳製品加工 (伊藤行雄)	ヨーグルトの製造、バターの製造 筆記試験	8	講義 実習	
9月9日	肉製品加工 (浅水 勝宏)	食肉の歴史、原料肉の基礎知識、ハム・ソーセージ類の製法、豚肉の処理・整形、ハム・ソーセージの製造、塩漬	8	講義 実習	
9月10日	肉製品加工 (浅水 勝宏)	ハム・ソーセージ類の種類、煮豚の製法、JAS法 煮豚の製造、ソーセージの製造・充填、生ウインナーのボイル	8	講義 実習	
9月15日	肉製品加工 (浅水 勝宏)	ハム・ソーセージの製法、歩留まり計算 ハム・ベーコンの水洗い・乾燥・くん煙 ソーセージの充填、ハム・ベーコンのボイル ソーセージの乾燥・くん煙・ボイル	8	講義 実習	
9月16日	肉製品加工 (浅水 勝宏)	衛生管理マニュアル、日本農林規格(JAS) 製造実習製品の包装と実習棟の掃除 筆記試験	8	講義 実習	
		合計	48	時間	

成績評価の方式(評価項目、評価の観点、割合等)

授業中に行う筆記試験の得点、受講態度、提出物の内容、出席状況により評価する。
 評価割合:筆記試験50%、平常点50%(肉製品加工と乳製品加工それぞれの評価点を平均する。)

履修に当たっての留意点等

授業は、実際に製造に携わっている外部講師が担当し、刃物、火気を使用するので私語を慎み事故が発生しないよう十分注意して作業すること。受講に当たっては、清潔な白衣を着用すること。配布テキスト及び筆記用具を携行すること。