

授業計画書

担当教員名: 矢島裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科1年 大学併修バイオ総合科1年	品質管理	前期	4 コマ ()	64 ()
			対面授業のみ実施 備考 講師実務経験 矢島裕幸(常勤)・・・7年6ヶ月 岩塚製菓株式会社 生産管理職	

授業のねらい

食品は人の口に入るもので人命に直結します。また、工業製品など、ものづくりの業種でも厳しい競争を勝ち抜くには自社製品の品質向上が欠かせません。日本は世界一といわれる品質改善のノウハウを持っている国ですが、私たちはこれを理解するための基礎を学ぶ必要があります。品質とは何かという根源的な問いかけから、品質向上のためには何をしなければならないのか一緒に学習していきましょう。

授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
週	
1 I. 品質管理の基礎 品質	品質とは何か。講義
2 品質管理の基礎 管理	管理とは何か。講義
3 品質管理の基礎 改善とPDCA, PDCS	改善とマネジメントの基礎
4 これまでの小テスト・まとめ・振り返り	1～3週範囲で出題
5 II. 品質管理の基礎 標準化	標準化とは。講義
6 品質管理のやり方 データと最大、最小、範囲とばらつき	統計的品質管理の基礎。講義
7 特性要因図、パレート図	作図の方法を例より講義。
8 これまでの小テスト・まとめ・振り返り	5～7週範囲で出題
9 チェックシート、散布図、層別	作図の方法を例より講義。
10 グラフ	いろいろなグラフ。講義
11 管理図	管理図の基本と運用。講義
12 これまでの小テスト・まとめ・振り返り	9から11週の範囲で出題
13 工程管理、製品検査	主に検査について詳しく講義
14 組織活動の基本	小集団活動, QCサークルについて講義
15 これまでの小テスト・まとめ・振り返り	13, 14週範囲で出題
16 QC検定4級模擬試験	過去問題による本試験と同レベルの模擬試験

評価方法

期末試験、練習問題、平常点、および必要に応じ提出を求めるレポートを総合的に判断して評価する。

評価割合

期末試験	40%
中間・小テスト	20%
レポート・課題	20%
平常点・受講意欲	20%

教科書・教材

テキスト:『QC検定受験テキスト』(日科技連)
問題集:『QC検定模擬問題集』(日科技連)

学生へのメッセージ

4級QC検定は毎年9月の第一日曜日に実施予定です。前期期末試験の前週に行われますので、夏休み中に内容を忘れないようにしましょう。検定試験前には対策授業を行います。授業と検定試験を通して実践的な品質管理を学びましょう!

授業計画書

担当教員名: 松本修・道川光夫・味方百合子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 発酵食品・醸造コース 大学併修バイオ総合科4年	食品開発実習	前期(通年)	5 コマ ()	80 コマ (通年160)
備考 対面授業のみ実施 講師実務経験 松本修(非常勤)…20年 亀田製菓株式会社 開発職 道川光夫(非常勤)…35年 洋菓子店プチフル 経営 味方百合子(非常勤)…5年 料理教室キッチン・トーク主宰				
授業のねらい 新しい付加価値をもった食品を開発技術を習得するために、各種食材の加工方法を学ぶ。また、価格設定に必要なとなる原価計算の考え方を学ぶ。最終的には、商品コンセプトを立案し、新商品開発の提案ができるスキルを習得することを目指します。				

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
I. 小麦粉、米粉の加工 ・小麦粉、強力粉を用いた製パン開発 ・米粉を使用したパスタ開発 ・米粉を使用したパスタ開発 ・あられ、煎餅の開発	【主な到達点】 ・各種食材の加工を通じ、新しい付加価値を与える。 ・販売を念頭に置いた食品加工の位置づけとし、付帯する事項(必要な準備や後始末、衛生管理やパッケージング等)を理解する。 ・原価計算を行うことにより経営との関連性を理解する。 ・必要に応じて各食材の栄養や加工特性について事前講義します。
II. 洋菓子の加工 ・洋菓子加工の基礎知識 ・各種洋菓子の開発	
	【その他】 ●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、班分けして実習を行う。 ●左記テーマに記載した作物以外にも農業経営科生産の旬の農産物を用いた開発実習も適宜取り入れる。 ●食材は、可能な限り学校栽培の作物から調達を行う。 ●本講座は輪講形式であるため、レポートの作成については各教官の指示に従うこと。

評価方法 出席・実習態度・レポートで評価する。	評価割合	出席	40 %
		実習態度	30 %
		レポート	30 %
			%
			%

教科書・教材
 定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。

学生へのメッセージ
 本実習は、調理実習のようなレシピを学ぶことではありません。食材の栄養特性や加工特性を学び、商品コンセプトに基づいた新しい付加価値をもつ商品を作るスキルを習得することを意識して実習に臨んでください。

授業計画書

担当教員名: 松本修・道川光夫・味方百合子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 発酵食品・醸造コース 大学併修バイオ総合科4年	食品開発実習	後期(通年)	5 コマ ()	80 コマ (通年160)
備考 対面授業のみ実施 講師実務経験 松本修(非常勤)・・・20年 亀田製菓株式会社 開発職 道川光夫(非常勤)・・・35年 洋菓子店プチフル 経営 味方百合子(非常勤)・・・5年 料理教室キッチン・トーク主宰				
授業のねらい 新しい付加価値をもった食品を開発技術を習得するために、各種食材の加工方法を学ぶ。また、価格設定に必要なとなる原価計算の考え方を学ぶ。最終的には、商品コンセプトを立案し、新商品開発の提案ができるスキルを習得することを目指します。				

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
I. 洋菓子の加工② ・洋菓子加工の基礎知識 ・各種洋菓子の開発	【主な到達点】 ・各種食材の加工を通じ、新しい付加価値を与える。 ・販売を念頭に置いた食品加工の位置づけとし、付帯する事項(必要な準備や後始末、衛生管理やパッケージング等)を理解する。 ・原価計算を行うことにより経営との関連性を理解する。 ・必要に応じて各食材の栄養や加工特性について事前講義します。 【その他】 ●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、班分けして実習を行う。 ●左記テーマに記載した作物以外にも農業経営科生産の旬の農産物を用いた開発実習も適宜取り入れる。 ●食材は、可能な限り学校栽培の作物から調達を行う。 ●本講座は輪講形式であるため、レポートの作成については各教官の指示に従うこと。
II. 惣菜の加工 ・季節の野菜を用いた惣菜開発 ・季節の魚介類を用いた惣菜開発 ・中華総菜の開発	

評価方法 出席・実習態度・レポートで評価する。	評価割合	出席	40 %
		実習態度	30 %
		レポート	30 %
			%
			%

教科書・教材
 定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。

学生へのメッセージ
 本実習は、調理実習のようなレシピを学ぶことではありません。食材の栄養特性や加工特性を学び、商品コンセプトに基づいた新しい付加価値をもつ商品を作るスキルを習得することを意識して実習に臨んでください。

授業計画書

担当教員名:

岡野 康弘

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 発酵食品・醸造コース 大学併修バイオ総合科4年	醸造実習	前期(通年)	5 コマ ()	80 コマ (通年160)
			対面授業のみ実施 備考 講師実務経験 岡野康弘(常勤)…4年 株式会社日本生物化学センター 研究職	

授業のねらい

実際に、ワイン、清酒、焼酎といった酒類の醸造と発酵食品である醤油の醸造を行う。また、食品分析の手法を用いて発酵管理を行えるようになることを目指す。

授業計画	
テーマ・内容	方法 及び 達成目標
1. ガイダンス	本講座のスケジュール概要説明とレポートの作成方法の解説を行う。 併せて、実習室整備と試薬調製を行う。
2. 卒業研究	グループワークでの卒業研究計画立案と実施。 他のテーマと並行して継続実施する。テーマに沿って自主的に研究を行い、年明けに研究発表を行うことができる。
3. 分析法概論	エバポレーターの使用方法和各種分析方法の原理について理解し、蒸留操作を行うことができる。
4. 酒類分析法 (1) 試薬調製 (2) 総酸 (3) アルコール度 (4) アミノ酸度 (5) 比重、日本酒度	代表的種類分析法に必要な試薬の調製を行い、清酒及び果実酒における発酵管理、貯酒、品質管理に必要な代表的分析法を実施・評価することができる。
5. 醤油醸造実習	醤油の仕込法を理解し、発酵管理及び分析までを行うことができる。
6. 焼酎醸造実習	製麹工程から仕込みまでの米焼酎の醸造法を理解し、「単式蒸留しようちゅう」の発酵管理と製造を行うことができる。 併せて、酒類分析を行うことができる。

評価方法	評価割合	実習への取り組み	
		実習への取り組み(進んで実習に取り組んだか否か)、及び出席状況、レポートを右配分にて総合して評価する。	
		レポート	35 %
		出席	30 %
			%
			%

教科書・教材

実習マニュアルはオリジナルのものを配布。

学生へのメッセージ

醸造実習は、その性格上 必ずしも時間割のコマ内で実施するとは限りません。また、焼酎の醸造実習においては、製麹は泊りがけで行います。

授業計画書

担当教員名:

岡野 康弘

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 発酵食品・醸造コース 大学併修バイオ総合科4年	醸造実習	後期(通年)	5 コマ ()	80 コマ (通年160)
			対面授業のみ実施 備考 講師実務経験 岡野康弘(常勤)…4年 株式会社日本生物化学センター 研究職	
授業のねらい 果実酒(白ワイン、赤ワイン)、醤油、清酒の醸造と発酵管理を行い、酒類と発酵製品の製造管理のスキルを習得する。また、ゼミ活動として各グループで実験計画を立て実施し、卒業研究報告を行う。				

授業計画	
テーマ・内容	方法 及び 達成目標
1. 果実酒の醸造	白ワイン及び赤ワインの醸造法と発酵管理について理解し、実際に醸造と発酵管理のための分析を行うことができる。
2. 醤油の醸造	濃口及び淡口醤油の醸造をとおして、発酵管理と分析方法を実践することができる。
3. 清酒の醸造	製麴から醪仕込みまでの一連の作業を通じて清酒醸造法と発酵管理、分析手法を理解し実践することができる。
4. 卒業研究	ゼミ単位(グループワーク)で卒業研究テーマとプロトコルを作成し、研究を行うことができる。リサーチデザインと研究マネジメントを行い、研究発表を行うことができる。

評価方法 実習への取組み(進んで実習に取り組んだか否か)、及び出席状況、レポートを右配分にて総合して評価する。	評価割合	実習への取組み	35 %
		レポート	35 %
		出席	30 %
			%
			%
教科書・教材 実習マニュアルはオリジナルのものを配布。			
学生へのメッセージ 醸造実習は、その性格上 必ずしも時間割のコマ内で実施するとは限りません。また、清酒の醸造実習においては、製麴は泊りがけで行います。			