

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	1			
分類	食品製造系科目			
科目名	殺菌技術 1			
実験・実習				
担当教員	松永 藤彦	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	加熱殺菌において重要となる微生物の耐熱性、殺菌条件設定の基本的な考え方、殺菌プロセスを評価する方法など殺菌理論の基礎を学びます。			
取得目標	微生物の耐熱性の数値表現を理解できるようになる。殺菌条件の設定原理や殺菌値（F0 値）を説明できるようになる。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース	1			
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	2			
分類	食品製造系科目			
科目名	食と容器 1			
実験・実習				
担当教員	和田 義明	所属	キューピー株式会社	アドバイザー
科目説明	食品用容器の種類や特性、機能を紹介すると共に、開発する食品に適した容器を選定する上で重要となる、品質保持や機能、使いやすさなどについての要点や注意点を紹介します。			
取得目標	食品を開発する際に、注意点を考慮しながら適切な容器を選定する方法を修得します。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	3			
分類	食品製造系科目			
科目名	食品衛生 2			
実験・実習				
担当教員	松永 藤彦	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	食中毒の原因と予防法、さらに食品添加物の用途や安全性について紹介します。			
取得目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食中毒の原因と予防法について理解する 2. 食品添加物の概念、種類、用途などを理解する 			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	4			
分類	食品製造系科目			
科目名	食品分析実験			
実験・実習	○			
担当教員	末松 伸一 八木 謙一 奈賀 俊人 末兼 幸子	所属	東洋食品工業短期大学	教授 教授 講師 助教
科目説明	緑茶飲料の色調、ビタミンCなどの測定を行い、基礎的な品質評価を体験します。また、水産食品の品質に影響を及ぼす鮮度指標成分の分析方法を学びます。			
取得目標	食品製造企業の現場での、原料や製品の品質評価において必要な基本的な分析技術を修得します。			
テキスト	オリジナル			
単位時間				
食品分析コース	4			
食品製造技術コース				
食品総合コース	4			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	4	* 1 = 100分		

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	5			
分類	食品製造系科目			
科目名	微生物実験			
実験・実習	○			
担当教員	松永 藤彦	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	食品中に存在する微生物の生菌数調査や手指の衛生検査を通じて、微生物の基本的な取扱い方法を学びます。			
取得目標	微生物の観察方法、衛生的な食品の取り扱い方法、微生物検査の方法を理解したうえで実施できるようになる。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	6			
食品製造技術コース				
食品総合コース	6			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	6			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	6			
分類	食品製造系科目			
科目名	飲料製造概論 1			
実験・実習				
担当教員	末松 伸一	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	容器詰飲料の製造方法は飲料の種類および性質によって異なります。飲料をその性質に基づいて分類した上で、それらの原材料、製造工程、品質管理、微生物およびサニテーションなど、容器詰飲料の製造に係わる基礎技術全般について学びます。			
取得目標	缶詰飲料およびペットボトル詰飲料の商業的生産に従事する技術者として必要な基礎知識を修得します。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	7			
分類	食品製造系科目			
科目名	食の安全			
実験・実習				
担当教員	末松 伸一	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	食の安全性を脅かす諸問題についての現状を正確に理解した上で、完全には排除できない食品のリスク要因とその制御に関する仕組み、すなわちわが国における食品安全行政の枠組みや社会体制などの食品の安全管理システムについて学びます。			
取得目標	食の安全・安心に対する消費者の意識を知り、これをいかに醸成していくかの仕組みについて理解します。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	8			
分類	食品製造系科目			
科目名	工程管理 2			
実験・実習				
担当教員	宮尾 宗央	所属	東洋食品工業短期大学	准教授
科目説明	食品工場監査は、ISO22000などの第三者監査や取引先からの第二者監査などが行われている。一方、これらの監査には、チェックリスト及びポイント監査などがある。第三者監査の現状から具体的な問題を述べ、さらに監査員の力量について言及したい。			
取得目標	食品工場監査の内容と監査員の力量を理解し、その実態から食品安全・品質等の視点から妥当性があるかどうかを知る。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース	1			
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	9			
分類	食品製造系科目			
科目名	殺菌技術 2			
実験・実習				
担当教員	井上 保	所属	東洋食品工業短期大学	講師
科目説明	食品の微生物を殺菌する方法に加熱殺菌法があります。殺菌装置の種類、加熱媒体の性質、装置選定時の注意点などについて解説します。			
取得目標	加熱殺菌装置の種類と機構が説明でき、製品に応じて適切な殺菌方法の選択ができる。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	10			
分類	食品製造系科目			
科目名	密封技術			
実験・実習				
担当教員	塩野 剛	所属	東洋食品工業短期大学	助教
科目説明	二重巻縮における密封方法等の基礎知識並びに密封機械の機構・構造を学びます。			
取得目標	容器食品を製造する技術者として必要な基礎知識と基本技術の修得を目標とします。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース	1			
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	11			
分類	食品製造系科目			
科目名	食品製造概論 2			
実験・実習				
担当教員	谷岡 光雄	所属	東洋食品工業短期大学	講師
科目説明	食品製造で使用するユーティリティ（圧縮空気・水）設備・機器類の構造・原理並びに衛生管理の基本である汚染防止の考え方を学びます。			
取得目標	食品製造に不可欠な使用機材の材質並びに圧縮空気・水の製造方法を理解し、保守の大切さを学び取る事を目標とします。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	12			
分類	食品製造系科目			
科目名	包装食品工学特論 1			
実験・実習				
担当教員	中井 裕太	所属	凸版印刷株式会社	生活環境事業部 部長
科目説明	包装の近未来を取り巻くさまざまな環境課題や社会課題を認識し、これからの包装は、それらの課題にどう取り組み、どう解決していくべきか？について最新のサステナブル・パッケージの事例や動向も踏まえて学んでいきます。			
取得目標	包装に関する将来に向けての課題（環境面、社会面）の確実な認識と、課題解決のための具体的な方法の修得。			
テキスト	オリジナル			
単位時間				
食品分析コース				
食品製造技術コース	1			
食品総合コース	1			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	1	* 1 = 100分		

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	13			
分類	食品製造系科目			
科目名	食品製造実習			
実験・実習	○			
担当教員	後藤 隆子 高橋 英史 朝賀 昌志 宮尾 宗央 末兼 幸子 江角 友美	所 属	東洋食品工業短期大学	教授 教授 准教授 准教授 助教 助教
科目説明	実際に食品を製造しながら、内容物と容器の関係や工程管理の理論と実際について解説します。重要工程である加熱殺菌技術については、測定装置を用いて殺菌方法を学びます。			
取得目標	製造実習を通して、容器詰食品製造に関わる様々な工程、特に殺菌に関する知識を修得します。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース	11			
食品総合コース	11			
密封技術コース				
密封総合コース				
包装食品工学総合コース	11			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	14			
分類	密封技術系科目			
科目名	二重巻締理論			
実験・実習				
担当教員	塩野 剛	所属	東洋食品工業短期大学	助教
科目説明	二重巻締における密封方法等の知識並びに密封機械の機構・構造を学び、不良特性の発生原因を学びます。			
取得目標	容器密封に対する観察力と良否判断力、及び問題解決に必要な基本となる工学的分析力の取得を目標とします。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	15			
分類	密封技術系科目			
科目名	キャッピング理論			
実験・実習				
担当教員	今泉 俊一	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	キャップの概念、機能、密封評価方法について理解し、各種容器用キャップおよびキャッピング装置について学びます。			
取得目標	キャップの機能知る。巻締め機械の理解と巻締め実習。巻締め品の評価方法の修得。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	16			
分類	密封技術系科目			
科目名	ヒートシール理論			
実験・実習				
担当教員	井上 保	所属	東洋食品工業短期大学	講師
科目説明	プラスチック容器の密封にヒートシールが利用されています。シール方法、検査方法、シール条件設定時の注意点などについて解説します。			
取得目標	容器詰食品を製造する技術者として必要な基礎知識・技術を修得することを目標とする。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	17			
分類	密封技術系科目			
科目名	容器概論 2			
実験・実習				
担当教員	鈴木 浩司	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	容器に使われている材料の特性から、どのように容器を選択するかを考える。			
取得目標	内容物に応じた容器の選択方法を学ぶ。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	18			
分類	密封技術系科目			
科目名	飲料製造概論 2			
実験・実習				
担当教員	野上 健次	所属		無菌技術 アドバイザー
科目説明	ホットパックの問題点を詳細に解説し、無菌充填の基本コンセプトおよび各種殺菌剤の特性、殺菌機作等の基本原理と無菌管理手法を学びます。また、電子線殺菌やモノブロック無菌ブロー充填装置について学びます。			
取得目標	ホットパック方式の殺菌限界を理解する。従来型無菌充填方式を理解し、最新の無菌充填技術を修得する。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	19			
分類	密封技術系科目			
科目名	機械機構			
実験・実習				
担当教員	高原 陽之介	所属	東洋食品工業短期大学	講師
科目説明	密封機械の構造を、使用されている部品の役割や動きを知る事により理解する。			
取得目標	密封機械で使用されている、機械要素（部品）や機構を身近な機械（自転車など）を例として取り上げ、役割・動きを理解する事により機械の調整方法などを理解する			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	20			
分類	密封技術系科目			
科目名	食と容器 2			
実験・実習				
担当教員	和田 義明	所属	キューピー株式会社	アドバイザー
科目説明	食品の特性を生かす容器や利便性を高める容器を紹介すると共に、容器が関係するトラブル事例を基に、トラブルを回避するための注意点などを紹介します。			
取得目標	容器による製品の価値向上の観点を学ぶと共に、トラブルを回避する要点を学び、安全で価値のある容器を選定する知識を修得します。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	21			
分類	密封技術系科目			
科目名	品質管理 2			
実験・実習				
担当教員	福島 博	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	企業の生産活動における日常管理、工程管理、検査、品質保証等について理解します。			
取得目標	QC手法や統計的手法を学び企業の管理改善活動を自主的に行える知識の修得を目指す。また品質管理検定2級が取得できるレベルの知識の修得を目指す。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	22			
分類	密封技術系科目			
科目名	包装食品工学特論 2			
実験・実習				
担当教員	隅谷 栄伸	所属	東洋食品研究所	研究部 主席研究員
科目説明	包装加工食品において異臭事故が発生することがある。その原因特定のための分析方法や過去の事例について解説する。			
取得目標	異臭事例や分析調査方法を理解し、事故防止と対応に関する考え方を修得する。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	23			
分類	密封技術系科目			
科目名	包装食品工学特論 3			
実験・実習				
担当教員	未定	所属	0	
科目説明	0			
取得目標				
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	24			
分類	密封技術系科目			
科目名	二重巻締実習			
実験・実習	○			
担当教員	福島 博 高原 陽之介 蓼本 良治 谷岡 光雄 塩野 剛	所属	東洋食品工業短期大学	教授 講師 講師 助教
科目説明	金属容器の密封方法である、二重巻締め方式について、基礎、原理、原則を多種多様な二重巻締めの機械実習を通して理解してもらう。			
取得目標	講義「密封技術」の理論を機械実習を通して検証する事で、二重巻き締めの専門的な知識を修得する。また、不良原因の追及や品質管理手法を実践的に使用することで、問題解決能力の向上を図る。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース	8			
密封総合コース	10			
包装食品工学総合コース	14			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	25			
分類	密封技術系科目			
科目名	ヒートシール実習			
実験・実習	○			
担当教員	福島 博 井上 保	所属	東洋食品工業短期大学	教授 講師
科目説明	ヒートシール機構、検査方法、充填機構など、基礎からより深い専門的な知識まで、総合的なヒートシール技術を修得します。			
取得目標	機械操作および検査方法を修得する。実生産装置を用いて、実践的な知識を修得する。			
テキスト	なし			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	5			
包装食品工学総合コース	8			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	26			
分類	密封技術系科目			
科目名	キャッピング実習			
実験・実習	○			
担当教員	今泉 俊一	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	密封概論と密封技術の理論を基にPPキャップと飲料PET用樹脂キャップの巻締め実習で実践し、巻締め機の分解組み立て、調整を実習し、トラブルシューティングについても検証する。			
取得目標	機械操作及びセット、調整、密封性の検証、評価方法を修得する。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース				
食品総合コース				
密封技術コース				
密封総合コース	5			
包装食品工学総合コース	7			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	27			
分類	共通科目			
科目名	食品評価			
実験・実習				
担当教員	朝賀 昌志	所属	東洋食品工業短期大学	准教授
科目説明	食品加工実施例を交えながら包装食品に求められる品質特性維持のために必要な基本的な評価技術を学ぶ。			
取得目標	包装食品の品質は加工・保管中に熱、光、酸素等の影響により変化することを理解し、賞味期限設定のために必要な評価法として色調測定法や官能評価法等を修得する。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	28			
分類	共通科目			
科目名	食品衛生 1			
実験・実習				
担当教員	松永 藤彦	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	微生物に関する基本的事項について、また微生物の増殖要因と食品の腐敗・変敗防止法について紹介します。			
取得目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微生物の特徴や食品との関わりについて理解する 2. 微生物による食品の変敗とその防止方法を理解する 			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース	1			
食品総合コース	1			
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	29			
分類	共通科目			
科目名	工程管理 1			
実験・実習				
担当教員	後藤 隆子	所属	東洋食品工業短期大学	講師
科目説明	<p>食品安全を脅かすハザード(危害)を適切に管理し、消費者に安全を保証するためにはHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)の導入が不可欠である。本講義では、HACCPの歴史や導入手順などについて解説する。</p>			
取得目標	<p>HACCPの7原則12手順について理解し、実際の食品製造現場に展開できる基礎的な考え方を修得する。</p>			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	30			
分類	共通科目			
科目名	容器概論 1			
実験・実習				
担当教員	鈴木 浩司	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	容器を開発してきた歴史を顧みながら、どのように容器が発展してきているかを解説する。			
取得目標	容器そのものの役割と世界観を知る。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	31			
分類	共通科目			
科目名	食品法規			
実験・実習				
担当教員	末松 伸一	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	私たちが毎日食べている食品に対して品質、成分、表示などに関わる様々な法律や規則、基準が定められています。これらの食品を製造・販売するために満たす必要がある食品衛生法などの主要な関係法規に関する概要と食品衛生行政の最新情報を学びます。			
取得目標	食品の製造・販売に携わる者として、食品にどのような法規制が適用されるかを理解し、法令順守の重要性を認識します。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース	1			
食品総合コース	1			
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	32			
分類	共通科目			
科目名	品質管理 1			
実験・実習				
担当教員	福島 博	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	技術者にとって必要な品質管理の基本を含め、企業活動の基本と改善活動について説明する。更に職場で発生する問題について、QC7つ道具を用いて分析し、解決方法を検討できる知識を修得する。			
取得目標	品質管理の基本的な考え方やQC7つ道具の手法を学び、企業の生産活動に従事する上での基本的な素養を養う。また品質管理検定3級が取得できるレベルの知識の修得を目指す。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース	1			
食品製造技術コース				
食品総合コース	1			
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	33			
分類	共通科目			
科目名	食品製造概論 1			
実験・実習				
担当教員	高橋 英史	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	缶・瓶詰およびレトルト食品の歴史や製造技術の基礎についてわかりやすく解説し、食品製造現場で行われている様々な管理技術の理解を深めます。			
取得目標	缶・瓶詰およびレトルト食品に関する基礎的な知識が理解でき、製造工程における重要項目が説明できる。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース	1			
食品総合コース	1			
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--

社会人育成講習会 シラバス

東洋食品工業短期大学

科目 No.	34			
分類	共通科目			
科目名	充填置換技術			
実験・実習				
担当教員	後藤 隆子	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	容器に食品を充填密封する際、容器内の脱酸素技術は内容物の品質劣化を防止する上で重要であり、具体例を示しその必要性を学びます。			
取得目標	各種容器（金属・ハ°フ・カッ°類）に内容物を充填・密封する際、その充填方法や容器内酸素除去の重要性を理解する。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
食品製造技術コース	1			
食品総合コース	1			
密封技術コース	1			
密封総合コース	1			
包装食品工学総合コース	1			

備考	
----	--