

# 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 (Fo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 東洋食品工業短期大学	アドバイザー 非常勤講師
科目説明	食品用容器の役割（品質を守る、利便性、情報伝達等）と、それを実現するために求められる条件（品質保持、使い易さ、視認性等）について、事例を基にそれぞれの要点を解説します。容器素材の基礎的な知識よりも、食品開発において容器を選定したり設計する際の注意点に力点を置いた、実践的な内容となっています。			
取得目標	食品用容器の役割を理解し、それを実現するための条件を知ることは、食品開発において容器を選定したり設計したりする際の重要な要素である。この点について、事例を基に学ぶことにより、食品開発の実践力を向上させることができる。			
テキスト	オリジナル			
単位時間				
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	* 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.	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 稲津 早紀子	所属	東洋食品工業短期大学	教授 講師
科目説明	食品衛生 1 の内容を受け、工場における衛生問題に一步踏み込みます。ここでは、一般的衛生管理を行うにあたり重要な、製造現場の環境検査の方法と評価について学びます。製造現場で実際に起きていることをもとにグループ演習や意見交換を行います。			
取得目標	環境検査の手法を知る。製造現場で得た生データをもとに現場の衛生状態の評価を行い、改善ポイントを見つけ出せるようになる。			
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				
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	八木 謙一 末松 伸一 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	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			

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 稲津 早紀子	所属	東洋食品工業短期大学	教授 講師
科目説明	微生物の基本的な取り扱い方法や培養方法、変敗サンプルの生菌数調査や手指の衛生検査を行います。また、微生物のグラム染色を行い顕微鏡で観察します。			
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、殺菌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	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	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	従来の食品工場監査（第三者監査）に代わり、近年FSSC22000などの第三者監査が主流になりつつある。本講義では第三者監査の現状、課題に関して、各種HACCP認証の特徴を踏まえて解説する。			
取得目標	食品工場監査方法と課題に関して理解し、食品産業における衛生管理手法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	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	中川 正	所属	東洋食品工業短期大学	講師
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する。			
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.	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	後藤 隆子	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	缶詰やレトルト食品の製造工程で食品に生じる変化を科学的に理解するため、野菜や果物、魚や肉など代表的な原料の加工による変化について解説します。			
取得目標	製造工程で食品に起こる変化を科学的に学ぶ事で、品質に関する基礎知識を修得し、工程管理の必要性や管理条件の根拠を説明することができます。			
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	環境デザイン 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		* 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.	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	高橋 英史 後藤 隆子 朝賀 昌志 宮尾 宗央 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
科目説明	容器詰食品の製造原理、容器と中身の関係、管理項目の測定方法を学ぶため、各容器種で代表的な食品（缶：魚・柑橘、パウチ：カレー、成形容器：野菜）の製造実習を行う。特に充填、殺菌工程を重点的に説明する。			
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、特に充填と殺菌に関する知識を修得する。最終的に、中身の性状に適した、容器種の選択、充填・密封方法の選択、レトルト方式の選択ができるようになることを目標とする。			
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	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	* 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.	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	西 和浩	所属	東洋食品工業短期大学	講師
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.	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	食品包装容器として、金属容器並びにプラスチック容器をあげ、使用される材料の特徴、容器の成型方法に関して解説します。			
取得目標	金属容器、プラスチック容器の特徴を学び、内容物に応じた容器の選択を修得することを目的とする。			
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				
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	各種充填方式に於ける問題点と課題を、実例に基づき詳細に解説し、その管理手法を学びます。また、次世代無菌充填方式についても学びます。			
取得目標	ホットパック方式の殺菌効力および各種薬剤の殺菌価を理解し、管理手法を修得する。			
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	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	<b>機械機構</b>			
実験・実習				
担当教員	西 和浩	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 東洋食品工業短期大学	アドバイザー 非常勤講師
科目説明	食品の風味などの品質を生かす容器や、使い易さなどの利便性、高級感などの価値高める容器、環境に優しい容器などの要点について、事例を基に解説します。更に、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について解説します。容器素材の基礎的な知識よりも、食品開発において容器を選定したり設計する際の注意点に力点を置いた、実践的な内容となっています。			
取得目標	容器には、品質を保持することはもとより、使い易さや消費者から見た高級感などの価値、環境への優しさなどが求められる。食品開発において容器を選定したり設計する上では、これらについて考慮することが大切である。また、容器に係わる無用なトラブルを、設計段階から回避することも大切である。これらについて事例を基に学ぶことにより、食品開発の実践力を向上させることができる。			
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				
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	鈴木 浩司	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解説します。			
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。			
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	高橋 英史	所属	東洋食品工業短期大学	教授
科目説明	「おいしい、また食べたい」と思われる食品作りには「おいしさ」の知識が必要である。おいしさ保持に必要な総合的な知識・技術（原料・容器・前処理・見栄え良い充填・密封・殺菌・品質管理等）を説明する。			
取得目標	「おいしさ」とは五感から得られる悦びだが、嗜好性があり、好き嫌いは記憶できる。「おいしさの因子」を通じ、容器詰食品開発の方向性について考えられるようになることが目標である。			
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	中川 正	所属	東洋食品工業短期大学	講師
科目説明	食品製造で使用されるユーティリティ（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.	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	谷岡 光雄 中川 正 西 和浩 塩野 剛	所属	東洋食品工業短期大学	講師 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	井上 保	所属	東洋食品工業短期大学	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保存試験条件や代表的な評価法として色調測定法や官能評価法などを修得する。			
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	稲津 早紀子	所属	東洋食品工業短期大学	講師
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"> <li>1. 微生物の特徴や食品との関わりについて理解する</li> <li>2. 微生物による食品の変敗とその防止方法を理解する</li> </ol>			
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	宮尾 宗央	所属	東洋食品工業短期大学	准教授
科目説明	食品業界では、消費者に安全を保障するためにはHACCPの導入が不可欠であり、現在法制化が予定されている。本講義では、HACCPの基礎的な考え方について、食品関係団体が作成した業種別手引き書（基準B）に沿って解説する。			
取得目標	HACCPの考え方を理解し、食品産業、特に中小企業における基礎的な衛生管理手法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	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	食品包装容器の歴史を顧みながら、食品包装容器の発展の経緯を解説します。併せて、容器の市場、種類、特徴、進化さらには最近の課題を紹介することで、食品容器包装の役割を解説します。			
取得目標	食品包装容器の役割と課題を修得する。			
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.	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.	32			
分類	共通科目			
科目名	品質管理 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	技術者にとって必要な品質管理の基本を通し、品質管理、品質保証の基礎を解説します。更にQC7つ道具を通じ、統計的品質管理の基礎を解説します。			
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	容器包装詰加圧加熱食品の製造ポイントを解説する。具体的には、食品保存法の原理、製造注意点（原料・法律）、重要工程、特有製法、特長（安全性・貯蔵性・利便性・保存性）獲得手段と効果、検査である。			
取得目標	容器詰食品に関する知識が深まることで、何が製造工程の重量項目なのか、製造現場での管理項目がどんな現象に基づき決められたのかが理解できるようになる。			
テキスト	オリジナル			
単位時間		* 1 = 100分		
食品分析コース				
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長期保存食品の品質劣化を防止する上で重要です。酸素が食品に与える影響を具体例を示してわかりやすく解説し、その必要性を学びます。			
取得目標	各種容器（金属・ハーフ・カップ類）に内容物を充填・密封する際の充填方法や容器内酸素除去の重要性を修得します。			
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	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	
----	--