

パンフレット

食を安全にやさしく包む食業人育成プログラム



平成24年度 社会人育成コース

東洋食品工業短期大学

多彩なコース

食品製造技術コース (1週間)	食品製造実習を中心に、包装食品製造に必要な知識・技術を習得する。
食品分析コース (1週間)	食品分析実験、微生物実験を中心に、包装食品の衛生管理分析に必要な知識・技術を習得する。
密封技術コース (1週間)	二重巻締実習またはキャッピング実習を中心に、包装食品密封に必要な技術・知識を習得する。
食品総合コース (2週間)	食品製造・食品分析の両コースをまとめて、食品製造や分析に必要な知識・技術を総合的に習得する。
密封総合コース (2週間)	二重巻締実習またはキャッピング実習を中心に、包装食品密封に必要な技術・知識を専門的に習得する。
包装食品工学総合コース (4週間) *	食品コース・密封コースを統合して、本学の教育課目を総合的に習得する。 * 学校教育法に定める履修証明プログラムに対応

講義科目

講義名	概要	本科との対応	履修時間数(実時間H)					
			38.3	38.3	78.3	31.7	63.3	143.3
			食品製造 技術コース	食品分析 コース	食品総合 コース	密封技術 コース	密封総合 コース	包装食品工学 統合コース
			1w	1w	2w	1w	2w	4w
開講式	各コースガイダンスと施設案内	-	9月3日	9月10日	9月3日	9月18日	9月18日	9月3日
食品法規1	食品衛生法など基本法規	食品安全学	1	1	1	1	1	1
食品法規2	PL法、リスクアセスメント	食品安全学			1		1	1
容器概論	包装容器の概要	食品容器概論	1			1	1	
金属容器	金属容器の詳細	食品容器概論		1	1			1
プラ容器	プラスチック容器の詳細	食品容器概論		1	1			1
食品製造概論1	基本的製造工程	食品製造論	1		1	1	1	1
食品製造概論2	製造設備	*レトルト講習会			1		1	1
飲料製造概論1	飲料製造の設備と処方	飲料製造論	1		1		1	1
飲料製造概論2	アセプティック充填技術	飲料製造論					1	1
密封技術	巻締とキャッピングの概要	密封概論・密封技術	1		1			1
二重巻締理論	二重巻締の詳細	密封概論・密封技術				1	1	1
キャッピング理論	キャッピングの詳細	*キャッピング講習会聴講				2	2	2
ヒートシール理論	ヒートシールの詳細	密封概論・密封技術						1
充填置換技術1	各種容器への充填と脱酸素技術	*レトルト講習会	1	1	1	1	1	1
充填置換技術2	液体窒素充填と検査技術	電気工学概論			1		1	1
殺菌技術1	加熱殺菌理論	殺菌技術	1	1	1		1	1
殺菌技術2	各種殺菌技術の概要	殺菌技術			1		1	1
工程管理1	HACCPの概要	*HACCP講習会	1	1	1	1	1	1
工程管理2	HACCP構築の実際	*HACCP講習会		1	1			1
食品衛生1	微生物汚染と対策	食品衛生学	1	1	1	1	1	1
食品衛生2	化学汚染物質と食品添加物	食品衛生学			1			1
品質管理1	統計的品質管理手法	品質管理I	1	1	1	1	1	1
品質管理2	推計とQC	品質管理II			1		1	1
食品評価1	経時保存による食品の変質	食品評価	1	1	1	1	1	1
食品評価2	容器との相互作用による食品の変質	食と容器			1		1	1
食品製造実習	缶詰・パウチ・カップ製品製造	食品製造実習	12		14			14
微生物実験	食品の生菌数調査	微生物実験		6	6			6
食品分析実験	食品成分の分析	食品分析実験		6	6			6
二重巻締実習	二重巻締	密封技術実習				8	12	20
キャッピング実習	キャッピング	密封技術実習						2
ヒートシール実習	ヒートシール	密封技術実習						6
密封評価実習	密封容器の品質評価	密封技術実習					4	4
包装食品工学特論1	包装食品の環境問題関連トピックを講義	-		1	1			1
包装食品工学特論2	工場経済の基礎知識を講義	-					1	1
包装食品工学特論3	ユニバーサルデザイン関連トピックを講義	-					1	1
修了式	各コース修了認定賞授与	-	9月8日	9月15日	9月15日	9月22日	9月28日	9月28日

履修単位は、1=100分となります。

