



❀「目指せ開発女子❀」食品開発学科は3年目に突入します！❀

2021年度は1度の緊急事態宣言と2度のまん延防止等重点措置が発令され、大変な一年でした。本学では、ハイフレックス型授業を実施し、実験・実習は原則対面で行いました。2022年度は全ての授業が原則対面で実施されることになり、ようやく大学生らしい日常が戻ってきます。新3年生は各ゼミに配属され卒業研究が始まります。4月からは新1年生（3期生）約40名が合流し食品開発学科はますます盛り上がっていきます！



学生がデザインしたプラスちゃん

授業紹介

2021年度の学生たちはコロナ禍でも前向きに食品開発の「学び」に向き合っていました。2年次の授業を中心に魅力的な授業の様子を紹介します。

★食農体験（冬）

食農体験は食品開発学科の通年の必修科目で、農場で農業を体験することにより、食糧の生産、管理方法を学びます。冬場は大根を種から育て、数百本収穫できました。学内で大根無料配布会を開催して大変好評でした。2022年度は雪室じゃがいもの生産にチャレンジします。



★食品の加工学実習Ⅱ

加工食品を中心に製造実習を行います。本実習を通して、様々な加工食品の製造原理を理解し、調理・加工から、保存、殺菌、包装技術を修得します。また、製品について品質評価まで行うより実践的な実習です。学生が考案したいちごクッキーはカフェ実習の商品になる予定です。



★食品分析学実験

食品分析学実験は高度な機器を用いて分析技術を学ぶ必修の授業です。食品中のミネラル、アミノ酸、脂肪酸、ポリフェノール、呈味成分、香気成分などを測定するためのハイレベルな分析手法を学びます。



★製パン・製菓実習Ⅱ

パンを作る上での基本となる生地作り方や焼き方など製パンのためのテクニックを学びます。学生さん達はたくさんのパンやピザを毎回袋いっぱいを持ち帰っていました。学生さんに大人気の授業でした。



1

3年次授業で活用する「カフェ実習」キッチンカーが完成しました！！

「カフェ実習」は、商品の提案から販売までを全て学生たちの手で実施する3年次の選択授業です。この授業で使用するキッチンカーは食品開発学科の学生さんがデザインをしました。カフェ実習では、メニュー開発、食品の製造、販売まで、カフェ運営を体験し、商品開発やビジネスの実践力を身に付けます。また、食品表示などの関連法規、成分表示のための栄養計算法、食パッケージのデザインなども学んでいきます。新座のいちご農園とのコラボで開発した商品や3Dフードプリンターで製造した菓子、食農体験の授業で育てた農作物なども販売する予定です。



2

2021年度十文字元気プロジェクト活動報告！！ 「めざせ！開発女子プロジェクト」

2021年度の十文字元気プロジェクトでは、1期生と2期生の有志学生の37名が、「めざせ！開発女子プロジェクト」をテーマに「レシピ開発」と「学科公式プラスちゃんグッズ制作」を行いました。「レシピ開発」では、フードロス編と地産地消編の2つを企画して活動しました。開発したレシピをYoutubeチャンネルに投稿して「レシピカード」を制作しました。「学科公式プラスちゃんグッズ制作」では「クリアファイル」、「マスキングテープ」、「ステッカー」、「ボールペン」の4つを制作し、オープンキャンパスなどにて配布をしています。



学生が制作したYoutube動画



学生が開発したレシピ集カード



学生がデザインしたプラスちゃんグッズ

食品開発学科のイベントや入試情報などをリアルタイムで発信中！



食品開発学科 公式Twitter
(@shokuhinkaihatu)



食品開発学科 特設サイト



食品開発学科 公式Instagram
(@shokuhinkaihatu)



食品開発学科 公式 note

