

Minami Kyushu University Syllabus

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科				
科目名称	食品品質管理論						授業形態	講義	
科目コード	297602	単位数	2単位	配当学年	3	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	長田 隆							ICT活 用	○
授業概要	<p>食品会社の食品安全管理プログラムであるHACCPシステムは、前提条件プログラム（一般衛生管理）を土台にして成り立っています。従って、HACCPシステムがうまく機能するかは、前提条件プログラムが機能していることが重要です。</p> <p>本授業は、前提条件プログラム（一般衛生管理プログラム）のISO/TS-22002-1を中心に学びます。ISO/TS-22002-1が具体的に何を要求しているのか？どう解釈すべきか？その内容と解釈について、講師の食品企業での体験を加えて解説する。</p>								
関連する科目	<p>本授業の履修前に受講することが望ましい科目：HACCPシステム学 本授業の履修後に受講することが望ましい科目：食品製造管理論</p>								
授業の進め方 と方法	<p>本授業は、グループワーク形式で行います。規格要求事項が何を要求しているのか？、どう解釈するのか？をまとめて発表し、講師の体験を加えた講評を行います。</p>								
授業計画 【第1回】	ガイダンス（シラバス解説とISO/TS-22002-1解説）								
授業計画 【第2回】	前提条件プログラムとは（ISO/TS22002-1の概要） プログラム4．建物の構造と配置								
授業計画 【第3回】	プログラム5．施設及び作業区域の配置								
授業計画 【第4回】	プログラム6．ユーティリティ（空気、水、エネルギー）※工場使用水の殺菌（塩素管理）								
授業計画 【第5回】	プログラム7．廃棄物処理								
授業計画 【第6回】	プログラム8．装置の適切性、清掃洗浄及び保守								
授業計画 【第7回】	プログラム9．購入材料の管理（マネジメント）※残留農薬管理（ポジティブリスト制）								
授業計画 【第8回】	プログラム10．交差汚染の予防手段								
授業計画 【第9回】	プログラム11．清掃洗浄及び殺菌消毒								
授業計画 【第10回】	プログラム11．清掃洗浄及び殺菌消毒 ※CIP:層流と乱流（レイノルズ数）								

授業計画【第11回】	プログラム12. 有害生物（そ族、昆虫等）の防除
授業計画【第12回】	プログラム13. 要員の衛生及び従業員のための施設
授業計画【第13回】	プログラム14. 手直し プログラム15. 製品のリコール手順
授業計画【第14回】	プログラム16. 倉庫保管 プログラム17. 製品情報及び消費者の認識
授業計画【第15回】	プログラム18. 食品防御、バイオビジランス及びバイオテロリズム まとめ
授業の到達目標	1. HACCPシステムの理解が確実になる。 2. 食品企業の品質管理業務の基礎スキルを取得できる。 3. 食品の開発・加工・製造技術を習得する目標を達成すること。
学位授与の方針（DP）との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(3)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(3)
授業時間外学習【予習】	授業後には学習内容を十分に理解するための復習として、関連する論文・資料等を確認してください。また、理解が不十分な点は図書館の書籍等を利用して確認してください。 必要に応じて、関連資料を指示するので、事前に目を通して、授業に臨むこと。（予習1時間程度）
授業時間外学習【復習】	授業で得た知識を確実なものにするため1時間程度復習すること。 必要に応じて、食品企業での実例資料を提示します。
課題に対するフィードバック	課題（レポート）提出後や試験後に解答を提示し、解説します。
評価方法・基準	課題レポート2回（合計100点）
テキスト	現場視点で読み解く ISO/TS22002-1:2009 実践的解釈 幸書房 定価2500円（税別）
参考書	指定する文献・書籍
備考	（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会 品質管理主任技術者認定講習会 専任講師による授業となります。