

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2021	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	食品企業論 [Food Business]			実務経験教員担当	○	アクティブ ラーニング
科目コード	276900	授業形態	演習	単位数	8	配当学年 2 年次
教員氏名	中治 十成			学位授与の方針との関連	DP3(1)	
授業概要	<p>本授業は、人の健康や農業の活性化に関わりが深い食品企業について、その社会的責任から企業が市場で生き延びて行く方法について、食品企業におけるCRSから製造論、品質管理論、商品開発論、マーケティング等について、食品企業とはどのようなものかを学びます。製造論においては工場勤務、工場長経験を活かし、実務に沿った具体的な学習を行います。また商品開発においては本人が手掛けた製品で現在、市場に出ている商品をベースに、商品開発本部長の経験を踏まえた商品開発論、マーケティング論について教えます。現在、食品衛生法が改正され施行が6月1日に迫っていますので、HACCP普及指導員の経験を活かし、現状の企業の対策等について、具体的な事例について講義します。さらに食品衛生管理システムにおいて世界標準で最高峰のISO22000、FSSC22000について、これらのコンサルタントを行っている立場から学生の皆様がその内容を理解できるような講義を行います。</p>					
関連する科目	食品工場見学					
授業の進め方と方法	4つのテーマに分けて授業を進めます。1つのテーマ終了毎に小テストを行い理解度を確認します。理解度が低い場合は次の授業で理解度が低かった項目について追加説明を行います。					
授業計画	<p>15回の授業を4つのテーマに区分して、資料を提供し授業を行います。区分は以下の通りです。</p> <p>I. 食品企業論</p> <p>①食品製造業概略</p> <p>②会計と内部統制</p> <p>II. 食品衛生法と加工理論</p> <p>③食品衛生法：食品衛生法等の一部改正する法律（2020年6月1日施行）を重点的に講義する。</p> <p>④食品加工概論</p> <p>⑤食品の殺菌理論</p> <p>III. 食品の衛生管理・品質管理</p> <p>⑥従業員教育：企業で指導した資料（食品衛生7S）を使用</p> <p>⑦一般衛生管理プログラム：企業で指導した資料（ISO/TS22002-1基本とする）を使用</p> <p>⑧HACCPシステム：企業で指導したHACCP義務化の資料を使用 (厚生労働省令68号の具体的説明を含む)</p> <p>⑨ISO22000：2018（食品安全マネジメントシステム）</p> <p>⑩ISO22000：2018及びFSSC22000：バージョン5（食品安全マネジメントシステム）</p> <p>IV. 商品開発及び技術経営</p> <p>⑪MIP（マーケットイニシエーティングプロダクト（1））：本人が開発した製品を例示に使用</p> <p>⑫MIP（マーケットイニシエーティングプロダクト（2））</p> <p>⑬MOT（技術経営）概略（1）：開発に参加した製品を例示に使用</p> <p>⑭MOT（技術経営）概略（2）</p> <p>⑮新しい技術を利用した商品：フードクラスター、腸内フローラ、脳科学を利用した製品をテーマに含む</p>					
授業の到達目標	食品企業の多くは体系化したシステムの中で企業活動を行っていますが、そのシステムが市場とマッチしなくなった時、市場から撤退せざるを得なくなるという現状を理解する能力を身に付けるのが到達目標です。よって授業で学んだ内容を十分に理解する様に渡された資料及び小テスト内容を復習して理解度を高めたい。このことを理解する事によって、将来、企業に就職したり、食品業行政に携わることになった場合に、この授業で学んだ事を、すぐに生かせる基礎的な知識の習得が出来ます。					
授業時間外の学修	学んだ事を復習する事によって各テーマの内容を理解していただきたい。よく理解できない場合はメール等で質問をされることを望んでおります。そのことは、つまり、企業で行う報連相の相の基本を学ぶ事になります。					
課題に対するフィードバック	小テスト後コメントを記入した解答例を返却 定期試験後に出题の意図を説明	評価方法・基準		定期試験（80点）、各テーマの講義が終わった後の小テスト（5点×4＝20点）		
テキスト	パワーポイントを使用して授業を行う。資料は講義前に配布					
参考書	<p>食品製造業 編集：新日本有限責任監査法人 出版：第一法規 食品の殺菌—その科学と技術：高野光男 著 出版：幸書房 ISO22000：2018「食品安全マネジメントシステム徹底解説」：小川洋著 出版：日刊工業新聞社 ISO2200：2018「要求事項の解説」：湯川剛一編著 発行所：（一財）日本規格協会 ISO/TS22002-1「実践的解釈」：矢田富雄 発行所：株式会社幸書房 食品衛生7S入門Q&A：米虫節夫著 出版：日刊工業新聞社 ヒット商品開発 梅沢伸嘉著、出版：同文館出版 ニューロマーケティング戦略：都世欄著 出版：（株）インプレスR&D その他：Codex basic on food hygiene-third edition</p>					
備考						