

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 [英語名称]	食品品質管理論 [Theory of Food Quality Control]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	297602	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	長田 陸			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	<p>本授業は、(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に必要な履修科目となっています。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。また、食品工場の品質管理はこの前提条件プログラムと言っても過言ではありません。</p> <p>本授業は、品質管理を行う上での、①品質管理的なものの見方・考え方を学習し、②ISO/TS-22002-1を主体に、前提条件がどのように構成されているか、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、パワーポイントおよびプリント資料を使用して、講師の体験を加えた具体的な食品工場の品質管理事例を示しながら解説します。</p>						
授業計画	<p>1 回: ガイダンス(シラバス解説など) 2 回: 品質管理的なものの見方・考え方① ものの見方・考え方11項目、品質、管理と改善 3 回: 品質管理的なものの見方・考え方② 新商品開発の品質保証・プロセス管理・検査・品質経営の要素 4 回: 品質管理的なものの見方・考え方③ まとめ(課題検討) 品質、管理と改善、QCストーリーを学習し、管理と改善の進め方、プロセス管理を理解する。 5 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 6 回: プログラム5. 施設及び作業区域の配置 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) 7 回: プログラム7. 廃棄物処理 プログラム8. 装置の適切性、清掃洗浄及び保守 8 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) 9 回: プログラム10. 交差汚染の予防手段 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) 11回: プログラム12. 有害生物(そ族、昆虫等)の防除 12回: プログラム13. 要員の衛生及び従業員のための施設 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 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 15回: プログラム18. 食品防御、バイオフィジランス及びバイオテロリズム 前提条件プログラム(ISO/TS22002-1)を理解する。 ※ISO/TS22002-1には、容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン(GMP)の概要も含む。</p>						
授業の到達目標	<p>1.HACCPシステムの理解が確実になる。 2.(公社)品質管理主任技術者を取得できる。 3.ディプロマポリシー中の食品の開発・加工・製造技術を習得する目標を達成すること。</p>						
授業時間外の学修	<p>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、関連する図書・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。</p>						
課題に対する フィードバック	試験後に解答を提示し、解説します。			評価方法	定期試験80点、課題または小テストを2回(合計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します。						
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。						