

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]	HACCPシステム学 [HACCP Systems]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	310005	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	矢野原 泰士/吉本 博明			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	<p>本授業の目的は、食品製造における品質保証システムとしてHACCPを導入する手法について学ぶことです【基礎的知識の習得】。 食の安全・安心は、食品関連産業にとって、最も優先する事項であり、さまざまな取り組みが進められています。本講義では、特にHACCPによる品質保証プログラムをとりあげ、特定の食品を例に挙げながら、各々の食品の特徴に合わせたHACCPプラン等を構築する【専門力の育成】。</p>						
関連する科目	「食品開発科学概論」、「食品加工学」、「食品衛生学Ⅰ」、「食品衛生学Ⅱ」、「食品衛生学実験Ⅰ」、「食品衛生学実験Ⅱ」、「食物アレルギー論」、「技術者倫理」、「地域連携論」、「食品工場見学」、「食品製造学」、「食品開発実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ」、「食品製造学外実習」などが関連します。						
授業の進め方と方法	集中講義形式で、グループワーク中心の演習を行います【知識・理解の獲得】。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. ガイダンス、HACCPの概要 2. 経営者のコミットメント 3. HACCPチームの編成 4. HACCPチームの役割分担と食品品目設定(演習1) 5. 製品および原材料の記述 6. 意図される用途の確認 7. 原材料リスト、製品の記述(演習2) 8. フローダイアグラム等の作成 9. 作業現場での確認 10. ビデオによる現場確認(DVD視聴) 11. フローダイアグラムの作成演習(演習3) 12. ハザード分析、CCP・CLの設定、モニタリング方法の設定 13. ハザード分析演習(演習4) 14. CCP・CLの設定、モニタリング方法の設定(演習5) 15. 修正措置の設定、検証方法の設定、記録の維持管理 16. 試験 						
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. HACCPの目的やその意義について説明できる【基礎的知識の習得】。 2. 食品製造に関するフローダイアグラムからハザードリストを作成し、CCPおよびCLを設定できる【専門力の育成】。 3. 食品工場でのHACCPによる衛生管理を提案できる【専門力の育成】。 						
授業時間外の学修	事前に実施する補習(全4回)に全て出席することが、本授業の単位取得において必須となります。教科書をよく理解して講義に臨んでください。講義終了後は、必ず復習をしてください。						
課題に対する フィードバック	演習時に、班ごとのプレゼンテーションがありますが、その際に修正が必要な部分を指導します。		評価方法		以下の項目に基づいて評価します。 1)学習意欲、プレゼンテーション 2)試験(60%以上、正解する必要がある)		
テキスト	HACCP管理者認定テキスト、日本食品保蔵学会HACCP管理者認定委員会(建帛社)						
参考書	食品衛生学「食の安全」の科学、那須正夫、和田啓爾 編、南江堂(2011)						
備考							