

Minami Kyushu University Syllabus

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2023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	食品衛生法及び関係法令					授業形態	講義		
科目コード	274400	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	吉本 博明							ICT活 用	○
授業概要	<p>本講義の目的は、食品開発を行う上、あるいは、食品企業において勤務する上において、不可欠である食品関連法規を学ぶことである【基礎的知識の習得】。とくに、近年、食品安全に対する要求は厳しくなっており、国際的な流れの中で、食品安全に関する法整備が進んでおり、頻繁にアップデートされており、常に法改正を意識して日常的業務をおこなわなければならない。なお、本講義は、「品質管理主任技術者」資格認定試験に準じた内容となっており、同資格受験者は必ず受講する必要がある。</p>								
関連する科目	履修前に「食品衛生学Ⅰ」「食品衛生学Ⅱ」を受講しておくことが望ましい。								
授業の方法と進め方	<p>冒頭に、今回の講義内容に沿った200字レポートの解説をおこなう（20分）。 講義は、法令の条文を紹介し、難解な法律用語などをわかりやすく解説することを心掛けている（60分）。一方、資格試験でカバーすべき法律は膨大であるので、全てを解説することは不可能であるので、個別に法律の条文を事前に読んでおく。講義内容は、「品質管理主任技術者」（公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト協会）技術講習会に準じた内容となっている。 講義の最後に、次回の200字レポートの課題を発表する（10分）</p>								
授業計画【第1回】	食品衛生に係る法体系 最新の法律条文をインターネットで検索する方法。								
授業計画【第2回】	食品安全基本法								
授業計画【第3回】	食品衛生法 1：目的と概要								
授業計画【第4回】	食品衛生法 2：食品添加物、残留農薬、食品中の汚染物質等、食中毒								
授業計画【第5回】	食品衛生法 3：器具・容器包装、監視指導、登録検査機関、営業許可、‘乳及び乳製品の成分規格等に関する省令’ ‘食品、添加物等の規格基準’								
授業計画【第6回】	JAS制度 1：JASの変遷と関係法令								
授業計画【第7回】	JAS制度 2：認証事業者がおこなう格付業務								
授業計画【第8回】	JAS制度 3：登録認証機関がおこなう認証業務								
授業計画【第9回】	JAS制度 4：JAS法の改正								
授業計画【第10回】	JAS制度 5：改正JAS法に基づき制定されたJAS								
授業計画【第11回】	食品表示法と食品表示基準 1：概要								

授業計画 【第12回】	食品表示法と食品表示基準 2：横断的義務表示
授業計画 【第13回】	食品表示法と食品表示基準 3：アレルギー表示、遺伝子組換え表示
授業計画 【第14回】	食品表示法と食品表示基準 4：個別的加工食品義務表示
授業計画 【第15回】	食品表示法と食品表示基準 5：表示の方式等
授業の到達目標	1. 食品安全に関係する各種法令について理解する。 2. 食品表示について理解し、適切に食品表示を作成することができる
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-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外の学習 【予習】	今回の講義内容に即した200字レポートを課す。課題について教科書、インターネットで検索し、回答を200字にまとめる。文字数のカウントは、Microsoft Word、Google ドキュメントにあらかじめ原稿を書き、【文字カウント】機能で確認し、指定したURL【Google Foam】の回答欄にコピー&ペーストしてアップロードして提出する（30分）。 今回の講義で開設する法律条文をインターネットで検索し、あらかじめ目を通しておく（30分）。
授業時間外の学習 【復習】	講義で使用したPPTハンドアウトを講義後Unipaにアップロードするので、内容を復習する（60分）
課題に対する フィードバック	200字レポートについては、今回の講義冒頭で個別の回答にフィードバックする。また、数名の有益な回答者に口頭発表（プレゼン）させ、教員の参考回答を示し、どのような意図でこの文章を組み立てかを解説する。 講義に対する質問は、UnipaおよびSlack上でフィードバックする。 課題として提出した、学生が作成した試験問題から、試験問題を作成し、実際に定期試験に供する。
評価方法・基準	定期試験（60点） 200字レポート（20点） 試験問題作成（20点）
テキスト	PPTをUnipaで配布する。
参考書	e-GOV 法令検索 https://elaws.e-gov.go.jp/