

【授業の到達目標および概要】

授業のテーマ及び到達目標：本特論では、品質管理・品質保証の対象は数多ありますが、栄養学・保健学の領域になじみがある「食品・飲料製造における品質管理・品質保証」を授業のテーマとして学びます。到達目標は、ディプロマポリシーにある「専攻分野における研究能力または高度な専門性を有する職業人として必要な能力を修得したと認められる者」として最低限必要と考えられる、食品・飲料製造や食品・飲料を提供する企業の業務における品質管理・品質保証の知識、考え方を身に着けることを目指します。

講義は、受講者の皆さんと質疑しながら進めますから、受講者の皆さんには積極的な参加をお願いします。

授業の概要：授業は、品質管理と品質保証の違いやそれらの手法を学ぶ「概論」、近年食品・飲料の関連法令の改正動向やグローバル化する各種基準類からその意図を理解する「品質管理・品質保証に影響を及ぼす法令、基準の改正動向と目的」、更に食品・飲料製造業の実例を題材に品質管理・品質保証業務の実際を学ぶ「平時と有事の品質管理・品質保証」で構成します。

更に、最終回は、実際の製造工場を見学し、イメージを膨らませる機会を設けます。

【授業計画】

①② 品質管理、品質保証の概論

キーワード：品質、品質管理、品質保証、分析・評価手法、品質マネジメントシステム（QMS）、品質不正など

③④ 品質管理、品質保証に影響を及ぼす法令や基準の改正動向と目的

キーワード：食品衛生法、食品表示法、食品表示基準、薬機法（医薬品医療機器等法）、景品表示法、ISO 22000、FSSC 22000、国際標準化など

⑤⑥ 平時と有事の品質管理・品質保証

キーワード：品質事故、健康被害、リコール・自主回収制度など

⑦ キリンビール横浜工場の見学

【授業外学習】

毎回の授業を復習したうえで、次回授業の予習となる調べ物を課題として出します。

（週当たり 200 分程度）

【成績評価の方法・基準】

授業への参加態度（発言や調べ物の発表など）を 50%、レポートを 50% で総合的に評価します。

【教科書】

特になし。資料を配布します。

【参考書】

①真壁 肇・鈴木和幸（著）、品質管理と品質保証,信頼性の基礎、日科技連出版社、2018

②山田正美（著）、図解 よくわかるこれからの品質管理、同文館出版、2017

③河岸宏和（著）、食品工場の品質管理、同文館出版、2015

④深田博史・寺田和正（著）、見るみる食品安全・HACCP・FSSC22000、日本規格協会、2020

【教材】

毎回、レジメを配布します。

【備考】

特になし