2021 年度

かごしまルネッサンスアカデミー
履修証明プログラム

食品管理技術者養成コース募集要項
（第 4 期）

鹿児島大学大学院農林水産学研究科

履修証明プログラム

食品管理技術者養成コース運営委員会

目　次

履修証明プログラム　食品管理技術者養成コース　募集要項

Ⅰ．　はじめに…… 1

Ⅱ．　募集について…… 1

１．募集人員…… 1

２．受講のための資格…… 1

３．受講料等…… 2

Ⅲ．　申請手続き…… 2

１．申請期間…… 2

２．申請方法…… 2

３．申請書類…… 2

４．申請書類の提出先…… 2

５．申請上の留意事項…… 3

６．選抜方法…… 3

７．発表…… 3

Ⅳ．　カリキュラム・修了要件…… 3

１．開講式…… 3

２．開講期間…… 3

３．修了要件…… 3

Ⅴ．　その他…… 3

１．実施体制…… 3

２．修了証明について…… 3

３．単位の授与の有無について…… 4

４．個人情報の取り扱いについて…… 4

５．宿泊施設について…… 4

６．問い合わせ先…… 4

食品管理技術者養成コース カリキュラム…… 5～13

申請書類一式…… 14～19

食品管理技術者養成コース 募集要項

Ⅰ．はじめに

食品産業を取り巻く環境が変化し、厚生労働省では食品製造工程の高度管理と国際化を目指して HACCP を制度化し、2020 年 6 月から施行されました。HACCP 制度化に対する食品事業者が抱えている課題として、HACCP および品質マネジメントを理解した人材の不足が言われています。2018 年に、農林水産省、日本マクドナルド株式会社、一般財団法人 日本食品マネジメント協会、三菱総合研究所、鹿児島県と協働し、食品産業の次世代を担う人材育成のため「食品管理技術者養成コース」を設立し、４期目を迎えることになりました。2020 年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止としましたが、2021 年度は、遠隔講義等を活用して本コースを開講します。コースには講義と実習がありますが、実習の 44 時間程度については、今後の社会情勢が許す限り対面方式で実施する予定です。

本コースでは、「食品安全特論」、「食品産業監査特論」、「マクドナルドサプライチェーン品質・安全特論」、「食品加工論」、「食品産業国際規格論」の５つの科目について、計 80 時間の講義と実習を通して食品加工と品質・安全を体系的に学びます。特に、実習では HACCP を含むマニュアル作成を演習しますので、HACCP の運用の要点を含めて理解しやすい内容になっています。また、受講者は鹿児島大学の教員の他、本コース既修了生と相談する機会を設けますので理解を深めることができます。

今後は、食品に関わる全ての事業者が HACCP 制度化の対象となります。本コース運営委員会は、関係者が HACCP と食品の安全に関する理解を深めるために本コースを受講することを推奨します。

Ⅱ．募集について

１．募集人員

20 名　（定員を超える応募があった場合は書類選考を行います。）

２．受講のための資格

以下のいずれかに該当する者とします。

（１）大学を卒業した者
（２）学校教育法第 104 条第４項の規定により大学改革支援・学位授与機構から学士の学位を授与された者
（３）外国において、学校教育における 16 年の課程を修了した者
（４）外国の学校が行う通信教育における授業科目を我が国において履修することにより当該外国の学校教育における 16 年の課程を修了した者
（５）我が国において、外国の大学相当として指定された外国の学校の課程（文部科学大臣指定外国大学日本校）を修了した者
（６）指定された専修学校の専門課程（文部科学大臣指定専修学校専門課程一覧）を修了した者

（７）昭和 28 年文部省告示第５号をもって文部科学大臣が指定した者

（８）本研究科において、個別の受講資格審査により、大学を卒業した者と同等以上の学力があると認めた者で、2021 年 3 月末において 22 歳に達し、かつ、食品関連産業の従事経験が３年以上の者（注１）

（注１） 受講資格（８）による受講希望者は、受講資格審査が必要となりますので受講申請書と伴に、**受講資格審査申請書 兼 職務期間証明書（様式５）**を提出してください。

３．受講料等

（１）**受講料 148,000 円***

1）本プログラムに係る保険料等を別途負担いただく場合があります。

2）受講開始までに別途郵送される振込用紙にて納めてください。

（２）その他

車両入構用のパスカードの購入を希望される場合は、別途実費負担となります。（鹿児島大学交通規則に基づく審査を経て、入構証及びパスカードを発行します。）

*一旦納付された受講料等はいかなる事由があってもこれを返還しません。

Ⅲ．申請手続き

１．申請期間

2021 年 3 月 8 日（月）～2021 年 4 月 8 日（木）必着

２．申請方法（不明な点は「Ⅴ．その他 ６.」に記載の事務局に連絡ください。）

（１）申請書類の入手方法

申請書類は本誌 14 頁～19 頁にあります。また、電子ファイルは鹿児島大学ホームページからダウンロードすることができます。

（２）申請書類の提出方法

郵送（簡易書留）のみとします。（※4 月 8 日（木）必着）

３．申請書類

（１）提出書類チェックシート

（２）様式１　受講申請書

（３）様式２　履歴書

（４）様式３　受講希望理由書

（５）様式４　受講承諾書（有職者として申請する方は、勤務先の責任者の承諾書が必要です）。

（６）様式５　受講資格審査申請書 兼 職務期間証明書（受講資格（８）に該当する者）

４．申請書類の提出先

〒890-0065　鹿児島市郡元 1－21－24

鹿児島大学大学院農林水産学研究科　食品管理技術者養成コース運営委員会

５．申請上の留意事項

（１）申請書類の郵送は**「簡易書留」**とし、封筒の表に「食品管理技術者養成コース受講申請書在中」と朱書してください。

（２）申請書類の不備なものは受け付けられません。

（３）虚偽の記載があったものは、受講許可を取り消す場合があります。

６．選抜方法

受講者の選抜は、受講資格を満たしているか確認のうえ決定します。定員を超える応募があった場合は書類選考を行います。

７．発表

2021 年 5 月中旬に本人宛に通知（メールアドレス宛に採・否を連絡後、振込用紙等の必要書類を発送）します。

Ⅳ．コース受講日程と修了要件

１．開講式

2021 年 5 月 21 日（金）

２．開講期間

2021 年 5 月 21 日（金）～2021 年 10 月

３．修了要件

総時間数 80 時間の講義を履修し、講義ごとに定める科目修了試験の合格基準に達し、かつ、最終試験の合格基準に達することを修了要件とします。

Ⅴ．その他

１．実施体制

実 施 部 局： 鹿児島大学大学院農林水産学研究科　食品管理技術者養成コース運営委員会

実施責任者： 橋本 文雄（農林水産学研究科長）

実施代表者： 紙谷 喜則（准教授）

担 当 講 師 ： 鹿児島大学 後藤貴文（教授）、北原兼文（教授）、渡部由香（准教授）紙谷喜則（准教授）、濱中大介（准教授）、加治屋勝子（講師）、その他 非常勤講師

２．修了証明について

定められた修了要件を満たした者には、一般財団法人食品安全マネジメント協会認定の研修機関として鹿児島大学大学院農林水産学研究科履修証明プログラム運営委員長より「食品安

全基礎コース修了証」、「食品産業監査基礎コース修了証」に加えて、鹿児島大学学長より「食品管理技術者養成コース修了証」を発行します。

３．単位の授与の有無について

本履修証明プログラム修了者への単位の授与はありません。

４．個人情報の取り扱いについて

申込み内容の個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、研修時の保険加入以外の目的に使用しません。

５．宿泊施設について

本コースの実施に係る宿泊施設はありません。

６．問い合わせ先

鹿児島大学大学院農林水産学研究科
「食品管理技術者養成コース」運営委員会　受付担当
〒890-0065　鹿児島市郡元１－21－24
Tel/Fax: 099-285-3558　Mail: risyu-foodsafety@agri.kagoshima-u.ac.jp
受付時間：9時～16時（※土日・祝祭日の受付は行いませんのでご注意ください。）

食品管理技術者養成コース カリキュラム （2021 年度版）

1時限(8:50～10:20)、2時限(10:30～12:00)、3時限(12:50～14:20)、4時限(14:30～16:00)、
5時限(16:20～17:50)、6時限(18:00～19:30)

科目名		講義内容	時間	講師	講義予定日 教室	時限	備考
開講式１時間 オリエンテーション	講義	開講宣言 プログラムの注意事項	(1)	学長等挨拶 紙谷喜則	5/21(金) 遠隔	5	遠隔
１．食品加工論 12 時間	講義	動物性食品学	3	後藤貴文	5/26(水) 遠隔	1,2	
	講義	植物性食品学	3	北原兼文	5/26(水) 遠隔	3,4	
	講義	食品製造工学１	1.5	濱中大介	5/27(木) 遠隔	1	
	講義	食品製造工学２	1.5	紙谷喜則	5/27(木) 遠隔	2	
	講義	食品製造工学３ まとめ／レポート	3	渡部由香	5/27(木) 遠隔	3,4	
２．食品産業国際規格論 12時間	講義	農産物の安全性 G-GAP・アジア GAP	4.5	宮崎大学 木下統	6/16(水) 遠隔	2-4	
	講義	GI 表示	3	岐阜大学 中野浩平	6/18(金) 遠隔	3,4	
	講義	GFSI	3	三菱総研 氷川珠恵	6/23(水) 遠隔	3,4	
	講義	鹿児島県の 食品安全行政	1.5	県生活衛生課 担当	6/23(水) 遠隔	5	

３．食品安全特論 24 時間	講義	食品安全マネジメント協会概要	1.5	紙谷喜則	6/30(水) 遠隔	3	遠隔
	講義	食品安全に関する法規と食品危害	3	加治屋勝子 濱中大介	7/1(木) 遠隔	3,4	
	講義	食品衛生 一般衛生管理と HACCP	3	加治屋勝子 濱中大介	7/7(水) 遠隔	3,4	
	講義	JFS　B 規格の概要 FSM1-27 HACCP1-12 GMP1-26	3	紙谷喜則	7/8(木) 遠隔	4,5	
	実習	HACCP 7 つの原則 12 の手順 食品と危害要因分析	6	濱中大介 紙谷喜則	8/4(水) 203	3-6	対面
	実習	JFS 規格に基づく食品製造マニュアルの作成	7.5	紙谷喜則 濱中大介	8/5(木) 103	1-5	
４．食品産業監査特論 20時間	講義	監査の意味と手法 ISO9001 ISO19011解説	6	紙谷喜則	9/1(水) 遠隔	1-4	遠隔
	講義	監査の注意事項	3	紙谷喜則	9/2(木) 遠隔	1-2	
	実習	ケーススタディー レイティングと監査報告書の作成	5	紙谷喜則 濱中大介	9/3(金) 203	2-5	対面
	実習	食品製造マニュアルの文書監査 監査の実践	6	紙谷喜則 濱中大介	9/4(土) 203	1-4	

５．マクドナルドサプライチェーン品質・安全特論 （コーディネータ:紙谷喜則） 12時間	講義	マクドナルドの概要 サプライヤー 製造工場見学（ビデオ）	1.5	ﾏｸﾄﾞﾅﾙﾄﾞ社 担当者	10/1-8 遠隔	3	遠隔
	講義	マクドナルド社の店舗教育とマニュアル化	3	ﾏｸﾄﾞﾅﾙﾄﾞ社 担当者	10/1-8 遠隔	4,5	
	講義	マクドナルド品質管理監査の力量と維持・測定	3	ﾏｸﾄﾞﾅﾙﾄﾞ社 担当者	10/15(水) 遠隔	3,4	
	講義	マクドナルド QMS 監査の進めかた（報告書）	3	ﾏｸﾄﾞﾅﾙﾄﾞ社 担当者	10/15(水) 遠隔	5,6	
	講義	総括	1.5	紙谷喜則	10/16(木) 遠隔	5	
閉講式 1時間		修了証の授与	(1)	学長等他	2 月予定 大会議室	4	

・遠隔講義（インターネット）でも受講可能な機器（カメラ・マイク付）を必ずご準備ください。
・本計画は天候・世界情勢・講師の都合などにより変更になることがあることを承知ください。
・新型コロナウイルスの感染状況が改善されば、遠隔授業と対面授業が併用されることがあります。
・ビデオの場合には、後日指示する ID と PW により指定の URL からログインして視聴してください。

「食品管理技術者養成コース」シラバス

科目名	食品加工論	科目番号	1	コマ数	8

担当講師(代表)	渡部　由香（わたなべ　ゆか）
所属・職名	農林水産学研究科　食品創成科学専攻　准教授
目的・内容	食品の素材から加工による科学的特性変化について学び、商品を創る上で必要な知識を身につける。 1. 動物性食品学（後藤貴文） ・動物性タンパク質の化学と利用 ・動物性油脂の化学と利用 2. 植物性食品学（北原兼文） ・植物性糖質の化学と利用 ・植物性タンパク質・油脂の化学と利用 3. 食品製造工学 ・加工手法と工学（選別、浸漬、攪拌、ろ過、分離、乾燥、焙乾、蒸煮、濃縮、冷凍など）（紙谷喜則、濱中大介） ・食品保蔵方法と品質変化（温度、水分活性、ｐＨ、アルコール、圧力など）（渡部由香） 4. まとめレポート作成
教　室	遠隔授業
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	農産食品プロセス工学（文永堂出版）著者：豊田淨彦ら 食品保蔵学（文栄堂出版）著者：加藤博通、倉田忠男

「食品管理技術者養成コース」シラバス

科目名	食品産業国際規格論	科目番号	2	コマ数	8

担当講師(代表)	紙谷　喜則（かみたに　よしのり）
所属・職名	農林水産学研究科　食品創成科学専攻　准教授
目的・内容	食品事業者が順守すべき法規、省令、通知など国内規制と国際的な規格について学ぶことで、食品を海外輸出する際の注意点を知る。 規格・認証概論（非常勤講師） ・地理的表示（GI）保護制度　岐阜大学：中野浩平教授 ・GFSI　三菱総合研究所：氷川珠恵氏 ・GAP　宮崎大学農学部：木下統准教授（予定） ・国際規格認証（FSMA、EUHACCP 等）　JETRO：担当者 ・鹿児島県の現状　鹿児島県：生活衛生課担当者
教　室	遠隔授業（講師により異なる場合があります）
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	JAS 規格、SQF、FSSC22000 など GFSI ベンチマーク規格に関する書籍 JETRO などが提供するビデオ視聴

「食品管理技術者養成コース」シラバス

科目名	食品安全特論	科目番号	３	コマ数	１６

担当講師(代表)	紙谷　喜則（かみたに　よしのり）
所属・職名	農林水産学研究科　食品創成科学専攻　准教授
目的・内容	食品事業者に必要な食品の安全に関する基礎知識（食中毒細菌、事故事例、対策（予防、事後処理））などを理解する。 1. 一般衛生管理（加治屋勝子、濱中大介） ・製造・加工施設の環境の管理 ・装置・設備・器具・原材料・人の管理 ・食品の取り扱いと検査法 2. 食品安全に関する法規 ・行政の枠組み（加治屋勝子、濱中大介） ・国際的基準と JFS 規格（紙谷喜則） 3. HACCP 7 つの原則 12 の手順（紙谷喜則） 4. HACCP の危害分析実習（紙谷喜則、濱中大介、加治屋勝子） 5. JFS-A/B 規格に基づく食品製造マニュアル作成の留意点と作成（紙谷喜則、濱中大介）
教　室	講義：遠隔授業　実習：１０３および２０３講義室
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	https://www.jfsm.or.jp/scheme/documents/に掲載している JFS-A/B/C 規格＜製造＞〔規格の解説書〕Ver.2.2 JFS-A 規格(セクター:E/L)＜製造＞ガイドライン Ver.1.1 JFS-B 規格(セクター:E/L)＜製造＞ガイドライン Ver.1.1 JFS-E-A 規格及び JFS-E-B 規格並びに JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム文書の概要 JFS-A 規格(セクター:E/L)〔組織に対する要求事項〕Ver.1.1 JFS-B 規格(セクター:E/L)〔組織に対する要求事項〕Ver.1.1 JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム文書 Ver.1.2 改定に伴う変更点の概要（A/B 規格、A/B プログラム） JFS-A/B 規格及び JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム文書改定への対応について JFS-A 自己チェックリスト　Ver.1.1 JFS-B 自己チェックリスト　Ver.1.1

	参考文献等 厚生労働省 HP に記載している CODEX 関連規格 http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/06/index.html 農林水産省 HP 食品安全管理基準、ISO9001 については事前に目を通しておいてください。 本授業では HACCP ナビを使った JFS マニュアルの作成実習を行う予定です。
受講生の方への一言メッセージ	本授業は食品安全マネジメント協会（JFSM）監査員・判定員養成の要求事項に遵守して行います。習得度確認試験受験資格　出席２/３以上

「食品管理技術者養成コース」シラバス

科目名	食品産業監査特論	科目番号	４	コマ数	１４

担当講師(代表)	紙谷　喜則（かみたに　よしのり）
所属・職名	農林水産学研究科　食品創成科学専攻　准教授
目的・内容	食品産業で使用される HACCP マニュアルをベースに、監査を実施するスキルを習得するため、シミュレーションで監査と被監査に分かれ模擬監査を実施する。監査のベースである ISO19011 と JFS-A/B 規格が定める食品安全（HACCP 以外）の要件について学ぶ。 1. 監査基礎（紙谷喜則） １）ISO9000 シリーズの解説 ・ISO9001 マネジメント ・経営者の役割 ・衛生管理責任者の役割 ・製品回収の仕組み ２）ISO19011 による監査のしくみと手順解説 ・監査チームによる監査計画の作成 ・監査 12 の手順と 7 つ原則による監査マニュアル作成 ３）一般衛生管理の監査手法（紙谷喜則） ・製造・加工施設の環境の管理 ・装置・設備・器具・原材料・人 ・食品の取り扱いと検査法 2. ケーススタディー（紙谷喜則、濱中大介） １）食品安全に関する法規と対比したマニュアルの監査方法と事例 ・文書監査（安全研修で作成したマニュアルを使用） 3. 模擬監査実習（紙谷喜則、濱中大介） 4. 監査事例と監査報告書のまとめ方（紙谷喜則、濱中大介）
教　室	講義：遠隔授業　実習：２０３講義室
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	食品安全特論と同じ。 ISO19011（2012）を購入するなどして持参してください。 http://kikakurui.com/q/Q19011-2012-01.html 監査実習を行いますので自社のマニュアルがあれば持参ください。

「食品管理技術者養成コース」シラバス

科目名	マクドナルドサプライチェーン 品質・安全特論	科目番号	５	コマ数	８

担当講師(代表)	紙谷　喜則　（かみたに　よしのり）
所属・職名	農林水産学研究科　食品創成科学専攻　准教授
目的・内容	マクドナルド社がフードチェーン（農場から店舗の食品提供）全体と、それぞれの段階における品質、食品安全管理手法と監査手法について、学ぶ １）マクドナルドの概要 ・店舗教育 ・サプライヤー製造工場見学（ビデオ） ２）マクドナルド社の店舗教育とマニュアル化 ３）マクドナルド品質管理監査の力量と維持・測定 ４）マクドナルド QMS 監査の進め方（報告書） ５）総括
教　室	遠隔授業
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	マクドナルド品質管理マニュアル（抜粋）

提出書類チェックシート

提出書類を確認の上、本状も提出願います。

受講希望コース	食品管理技術者養成コース
勤務先および役職	
氏　名	

提 出 書 類	
□ 提出書類チェックシート（本用紙）	本用紙
□ 受講申請書	様式１
□ 履歴書	様式２
□ 受講希望理由書	様式３
□ 受講承諾書 （有職者として申請する方は、勤務先の責任者の承諾書が必要です。）	様式４
□ 受講資格審査申請書　兼　職務期間証明書 （受講資格（８）に該当する者のみ）	様式５

＊ 提出書類を確認の上、本状も提出願います。
＊ すべて日本工業規格A４版としてください。
＊ 提出の際は、「簡易書留」にて郵送願います。

様式1

2021 年　月　日

受付番号 ※事務局記載	

2021 年度　履修証明プログラム受講申請書

受講希望コース	食品管理技術者養成コース	写真	（4.0cm×3.0cm）

ふりがな		男・女	生年月日 ・ 年齢
氏　名			年　月　日（　歳）
連絡先等（自宅）	〒		
TEL	（　）	携帯電話	
FAX*	（　）	E-mail	
連絡先等*（勤務先）	〒 勤務先名*　　役職		
TEL*		FAX*	

通知文書等の送付先	自宅　・　勤務先
緊急連絡先氏名・電話番号	
入構車両パスカード購入希望	有　・　無

1．上欄の*が付いている項目は、該当のない場合は記入する必要はありません。
2．講義についてのお知らせやイベントのご案内を事務局よりメール配信いたします。
　一般的な携帯電話のメールアドレスでは添付ファイルの受信ができません。
　添付ファイルの受信ができるメールアドレス（パソコン・スマートフォン・
　タブレット対応メールアドレス）をご記入ください。
3．車での通学（本学への入構）を希望される場合は別途実費負担となります。
（鹿児島大学交通規則に基づく審査を経て、入構許可証及びパスカードを発行します）
4．申込みに際し、ご記入頂いた個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、
　保険加入、受講者の統計以外の目的には使用いたしません。

様式２

2021 年　　月　　日

履　歴　書

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

年	月	学　　歴
		卒　業
		職　　歴
		免　許　・　資　格　・　受　賞

１．学歴は高校入学以後を記載してください。
２．受講資格（８）に該当する方は受賞歴など大学卒業と同等と認められる業績を記載してください。
３．記載する欄の行が不足する場合は必要に応じて追加してください。

様式3

2021 年　　月　　日

受 講 希 望 理 由 書

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

（A4 用紙 1 ページ以内）

様式４

2021 年　　月　　日

受 講 承 諾 書

鹿児島大学大学院農林水産学研究科長
履修証明プログラム運営委員長　　殿

氏名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

上記の者が、食品管理技術者養成コースの受講が認められた場合、在職のまま許可されたコースを受講することを承認します。

１．所属名等

名称 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

住所 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

２．承諾者

役職 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

氏名　　印 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

様式５

2021 年　　月　　日

受講資格審査申請書　兼　職務期間証明書

鹿児島大学大学院農林水産学研究科長
履修証明プログラム運営委員長　　殿

貴大学大学院履修証明プログラム「食品管理技術者養成コース」の受講を募集要項　受講資格（８）により希望します。つきましては食品産業での職務期間証明書を添えて申請いたします。

下記の者の雇用期間は以下の通りであることを証明します。年号は西暦で記入してください。

ふりがな 氏　　名	㊞	性別	男 女	年　　月　　日生
施設又は事業所名				
施設･事業所の種別				
所在地				
雇用期間	年　　月　　日～　　年　　月　　日 （通算　　年　　カ月）			
業務内容	職名 年　　月			

（証明者）

法人所在地

法人名称

代表者職　氏名　　印

電話番号