

令和 8 年度県立広島大学履修証明プログラム

「食品科学の基礎と開発のヒント (JFSM 食品安全研修)」募集要項

プログラムの目的 及び内容等	<p>1) 目的 食品の開発と安全性に関する基礎的な知識と技量を習得する</p> <p>2) 内容 食品科学(栄養生理、食品加工等)に関する講義と食品の安全性に関する講義及び演習を行う。</p> <p>3) 修了後に身につく能力 食品開発に必要な基礎知識と技量やそのヒントおよび食品安全、特に HACCP に関する知識</p>
受講期間	令和 8 年 5 月 1 日～令和 8 年 9 月 30 日
開講方法	<p>公開講座①～④の講義：e-ラーニング形式</p> <p>公開講座③演習：対面によるグループワーク形式</p> <p>※公開講座③の演習（グループワーク）は、6月20日（土）、21日（日）の2日間で開講します。グループワークまでに公開講座③の講義の受講が完了している必要があります。</p>
会場	サテライトキャンパス広島（広島市中区大手町1丁目5-3）
対象者・ 受講資格	<p>想定される受講対象者：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品開発/製造部門等の新入社員、新たに従事される方 ・食品開発/製造部門等に従事されている方 ・HACCPに興味をお持ちの企業等の方 ・JFS-A/B/B Plus 規格適合証明を目指されている企業の方、JFS-A/B/B Plus 規格の監査員・判定員を目指される方 <p>受講資格：</p> <p>① 高等学校を卒業した者、またはこれと同等以上の学力を有する者</p> <p>② グループワークに2日間、対面で参加することができる者</p>
募集人数	25 名（申込多数の場合は先着） ※最小開講人数：4 名
総時間数	69 時間
修了要件	<p>以下の2つの条件を満たす場合に、本プログラムを修了したと判定する</p> <p>①JFSM 食品安全研修（6 講座）の出席、グループワークへの参加および最終試験の合格（「食品安全研修修了証」を交付）</p> <p>②公開講座 60 時間以上の出席</p>

受講料	<p>総額 32,800 円</p> <p>内訳：公開講座① 受講料 8,200 円 公開講座② 受講料 7,200 円 公開講座③ 受講料 10,200 円 公開講座④ 受講料 7,200 円</p> <p>※修了証発行手数料（2,200 円）等実費負担が生じる場合があります。 ※テキスト代実費。 ※納入後の受講料はいかなる理由においても返還しません。</p>
申込方法	<p>(1) 以下申込フォームよりお申し込みください。 https://forms.office.com/r/6Lklrdrack</p> <p>(2) 申込フォームからの申し込みが完了されましたら、次の①～③の3点を書類郵送先へお送りください。</p> <p>① 【本学様式】履修証明プログラム履修許可願 ② 【本学様式】履歴書 ③ 最終卒業学校の卒業（卒業見込）証明書</p> <p>※必要書類の本学への到着をもって受講申込を受理します。</p> <p>申込後、メールで受講案内等をお送りします。パソコンからのメール（@pu-hiroshima.ac.jp）が受け取れるよう設定しておいてください。</p>
申込締切	<p>令和8年4月17日（金曜日） ⇒ 4月30日（木曜日） ※延長しました</p> <p>※書類の郵送は、4月30日（木曜日）当日消印有効</p>
個人情報の取扱い	<p>申込および受講にあたりご提供いただいた個人情報は、本プログラムの運営及び地域連携センターの事業に関する事以外には使用いたしません。</p>
問い合わせ書類郵送先	<p>県立広島大学 庄原地域連携センター 履修証明プログラム係</p> <p>〒727-0023 庄原市七塚町 5562 番地</p> <p>電 話 0824-74-1000（平日9：00～17：00）</p> <p>メール gakujutu@pu-hiroshima.ac.jp</p>

【プログラム】

講座名	講座形態	全時間数	担当教員（所属）
公開講座① 「食品科学の基礎Ⅰ ～食品の基礎～」	講義	18 時間	地域資源開発学科 准教授 吉野 智之 准教授 馬淵 良太 教授 山本 幸弘 地域創生学科健康科学コース 教授 谷本 昌太
公開講座② 「食品科学の基礎Ⅱ ～健康と栄養～」	講義	10.5 時間	保健福祉学科 コミュニケーション障害学コース 講師 中村 文 地域創生学科健康科学コース 准教授 岡田 玄也 准教授 鍛島 秀明 准教授 辻 文
公開講座③ 「食品科学の基礎Ⅲ ～食品安全研修～」	講義・演習	27 時間	地域資源開発学科 准教授 馬淵良太 生命環境学科環境科学コース 教授 橋本 温 麻布大学 獣医学部 准教授 大仲 賢二 地域資源開発学科 准教授 吉野 智之 教授 山本 幸弘
公開講座④ 「食品開発のヒント ～食品開発の事例～」	講義	13.5 時間	地域資源開発学科 准教授 吉野 智之 准教授 藤田 景子 准教授 馬淵 良太 保健福祉学科看護学コース 准教授 井上 誠 地域基盤研究機構 教授 上水流 久彦 特命准教授 島川 龍載

公開講座①「食品科学の基礎Ⅰ～食品の基礎～」

講座名		内 容	担 当
1	食品製造の基礎 1	基本となる単位、加工時の原材料と製品との物質やエネルギーの収支(単位、物質やエネルギーの収支)について解説する。	吉野 智之
2	食品製造の基礎 2	伝熱の種類、熱交換器、保存、凍結の応用技術について解説する。	
3	食品製造の基礎 3	パイプを流れる流体(流れる物質)の状態、エネルギー損失(粘性や流体の移動)について解説する。	
4	食品製造の基礎 4	濃縮方法と乾燥方法、含水分量と水分活性(微生物制御)について解説する。	
5	食品製造の基礎 5	加工によるたんぱく質、脂質、炭水化物などの化学的物理的な変化について解説する。	
6	食品加工の基礎と応用 1	農産食品の加工について解説する。	谷本 昌太
7	食品加工の基礎と応用 2	水畜産食品の加工について解説する。	
8	食品加工の基礎と応用 3	発酵食品の加工について解説する。	
9	食品保蔵の基礎	食品の保存・貯蔵(保蔵)について解説する。	馬淵 良太
10	食品成分 1	水、糖質、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルについて解説する。	山本 幸弘
11	食品成分 2	呈味成分、香気成分、色素成分、有害成分について解説する。	
12	食品の成分変化	糖質、脂質、タンパク質の変化、褐変について解説する。	

公開講座②「食品科学の基礎Ⅱ～健康と栄養～」

講座名		内 容	担 当
1	摂食嚥下機能とその障害	摂食嚥下（食べる・飲み込むこと）の機能と障害、摂食嚥下障害への対応について解説する。	中村 文
2	栄養成分の消化と吸収	栄養素の消化・吸収について解説する。	岡田 玄也
3	腸内細菌叢	腸内細菌叢と生体との関わりについて解説する。	
4	健康と生理学 1	運動系（筋肉・骨格系）の構造と機能、健康との関わりについて解説する。	辻 文
5	健康と生理学 2	体温調節の仕組みや特性、熱中症との関わりについて解説する。	
6	栄養と生理学 1	消化器の構造と機能、食と健康との関わりについて解説する。	鍛島 秀明
7	栄養と生理学 2	循環器の構造と機能、食と健康との関わり、疾病予防について解説する。	

公開講座③「食品科学の基礎Ⅲ～食品安全研修～」

講座名		内 容	担 当
1	食品衛生学基礎	HACCP および食品安全研修を受講するに当たっての基礎知識について解説する。	馬淵 良太
2	HACCP の概要、JFS 規格およびFSM	HACCP、JFS 規格、FSM(食品安全マネジメント)について解説する。	大仲 賢二
3	適正製造規範	GMP(適正製造規範)について解説する。	
4	HACCP の理論と食の安全関連法規	HACCP の 7 原則 12 手順について解説する。	
5	危害要因(1)	生物学的危害要因(細菌、ウイルス等)について解説する。	橋本 温
6	危害要因(2)	化学(自然毒、農薬、有害元素、遺伝子組み換え体、ヒスタミン、細菌性毒素等)、物理(異物)、アレルギーについて解説する。	馬淵 良太
7	グループワーク	一般衛生管理、HACCP (7 原則 12 手順)について演習を行う。	馬淵 良太 橋本 温 大仲 賢二 他

公開講座④「食品開発のヒント～食品開発の事例～」

講座名		内 容	担 当
1	開発のヒント 1	食品の機能性は、大きく分けて3種類ある。それぞれの機能性の観点から食品開発を考える。	吉野 智之
2	開発のヒント 2	地域には、特産品だけでなく、歴史や文化などがある。それら地域の特長を生かした食品開発を考える。	
3	食品開発の心構え	産学官連携・あきらめないものづくり 18年間の道のりについて。	井上 誠
4	医療現場・患者・利用者が求める食品	医療現場はどのような食品・商品を求めているのか、患者、利用者目線で考える。	
5	看護師・現場スタッフが求める食品	看護師・医療スタッフがどのような商品開発を望んでいるのか医療職者に立って考える。	
6	地域ブランド	地域ブランドの基本的な課題を理解し、実際の地域ブランドについて検討を行う。	上水流 久彦
7	開発商品の化学的な品質評価	開発した商品の化学的な品質評価について、新しい手法の提案と実践例を紹介する。	馬淵 良太
8	食品の原材料とその加工特性	果実には多くの品種が存在するが加工に適した品種ばかりではない。原材料の視点から食品開発を考える。	藤田 景子
9	食品・医薬流通のDX 実践：安全・効率・信頼を実現する	食品および医薬品の流通分野におけるデジタルトランスフォーメーション(DX)の基礎知識と実践方法を解説する。	島川 龍載