

科目名：食品安全工学概論			
英文名：Introduction to Science and Technology on Food Safety			
担当者： シヨクヒンアンゼンコウガッカゼンキョウイン 食品安全工学科全教員			
単 位：2単位	開講年次： 1年次	開講期： 前期	必修選択の別： 必修科目
■授業概要・方法等 すべての人々にとって普遍的な存在である「食」の安全と信頼を確保するために、 いろいろな分野の人たちが食の生産から消費までの科学・技術を発展させてきた。 本講義は、食品安全工学科教員がそれぞれの専門分野から見た「食の安全と機能」 を食資源生物の開発と生産性、食品衛生管理の構築や機能性食品の開発・実用化などを 工学的、技術的な立場から説明する。講義は学科教員が1回または2回担当する計15回 のオムニバス形式で行う。 ■学習・教育目標および到達目標 農場から食卓まで食の安全を確保しつつ、その機能の有効利用を考える本学科の 理念に基づき、「食の安全と機能」に関する学問・研究の内容について具体的なイメージを つかむ。授業で取り上げられたテーマについて、授業終了後に内容や関連事項を自分で 調べ、ノートにまとめる習慣を付ける。「食の安全と機能」の話題について、自分の 考えをレポートにすることができる。 ■成績評価方法および基準 レポート 100% ■授業時間外に必要な学修 各回の授業で取り上げられたテーマや内容について、関連事項も含めて調べ、ノートに まとめておくこと。15回の授業終了後に最も興味深かった話題について、自分で調べた ことをレポートにまとめて提出してもらう。 ■教科書 特になし。（プリント配付またはプロジェクターを使用） ■参考文献 特になし。 ■関連科目 特になし。 ■授業評価アンケート実施方法 大学実施規程に準拠して行います。 ■研究室・E-mailアドレス （代表）尾崎研究室（西1号館1階153）・ozaki@waka.kindai.ac.jp ■オフィスアワー （代表）尾崎 月曜3限 事前にメールでアポイントメントを取ってください。		講義計画・テーマ・講義構成	
		第1回 食品の衛生に関する発見ものがたり（泉） 第2回 青果物の栄養と生理に関する発見ものがたり（泉） 第3回 収穫後から貯蔵・流通における青果物の生理・生化学的品質について（石丸） 第4回 動物性食素材の生産技術の進展と安全性（白木） 第5回 食肉の品質とエコフィード（入江） 第6回 生物農薬と環境保全（武部） 第7回 食中毒菌の性質と食中毒予防（江口） 第8回 食品の機能性について（岸田） 第9回 加工食品と食品製造技術（尾崎） 第10回 機能性食品と医薬品（尾崎） 第11回 食の安全とフードシステム（木戸） 第12回 食の安全とフードマーケティング（木戸） 第13回 微生物のゲノムDNA配列解析法およびポストゲノム解析法（東） 第14回 食物アレルギーのしくみと対策（芦田） 第15回 乳酸菌の発酵食品への応用と腸管機能調節機構（芦田）	