

シラバス登録(内容印刷)

科目名	食品安全工学概論		
シラバスNO	1711A00310		
担当教員	食品安全工学科全教員		
開講年次	1年次	単位	2単位
開講期	前期		
分野			
科目区分	専門科目		
必修選択の別	必修科目		
英文科目名	Introduction to Science and Technology on Food Safety		
備考			
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、様々な分野の先達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12回のオムニバス形式に加え、3回分の講義時間を充て、食品工場の見学を行い、実際の食品製造に関わる多様な技術的要素に触れ、食品産業に対する理解を深める。		
学習・教育目標及び到達目標	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。 この科目の修得は、食品安全工学科の定めるディロマポリシー3の達成に関与している。		
成績評価方法および基準	レポート 100%		
試験・課題に対するフィードバック方法	提出されたレポートについて、講義時間内にフィードバックを行います。		
教科書	特になし。(必要に応じて資料を配付する。)		
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・メールアドレス	(代表・学科長) 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・学科長) 尾崎 金曜3限 その他、随時(事前にメールにてアポイントをとってください。)		
授業計画の内容及び時間外学修の内容・時間	第1回 HACCPの概要と管理者資格の取得条件(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 食肉の品質とエコフィード(入江) 第5回 加工食品と食品製造技術(尾崎) 第6回 食べ物と健康(岸田) 第7回 実験動物を用いた食品の機能性と安全性の評価(白木) 第8回 乳酸菌の発酵食品への応用と腸管機能調節機構(芦田) 第9回 食中毒原因菌の性質と食中毒予防(江口) 第10回 発酵食品からホワイトバイオテクノロジーへ、微生物のゲノム解析の展開(東) 第11回 生物農薬と環境保全(武部) 第12回 食の安全とフードシステム(木戸) 第13回 工場見学(集中講義形式で前期試験期間後に実施) 第14回 工場見学(集中講義形式で前期試験期間後に実施) 第15回 工場見学(集中講義形式で前期試験期間後に実施)		
ホームページ			