# 環境共生生物学特論実験（２単位）

担当者氏名　　石田　裕

◆学習・教育目標

特論で学んだ食品材料の由来と性状の確認および製造理論と食の安全性が実際の現場でどのように捉えられ運用されているか、食品企業や検査機関の訪問・視察を通して学ぶ。また、実際に機器分析などを用いて分析実習を行った後、ディスカッションを行い、生産者と消費者における安全と信頼をどのように構築するかなどを考察する。

◆取り扱う領域（キーワードで記載）

食品製造　食品の製造理論　食の安全性　食の安全と信頼

機器分析

◆授業の進行等について

| | テーマ | 内　容 | 授業のねらいまたは準備しておく事項 |
|---|---|---|---|
| 1 | 食品工場の訪問 | HACCP 対応食品工場を訪問し、製造理論や危害防止についての方法および考え方を学ぶ | 実際の現場を訪問し、製造理論や分析理論を学び、食のエキスパートを目指す。必要に応じてプリント配布 |
| 2 | 食品分析検査機関の訪問 | 食品検査機関を訪問し、成分分析、微量化学物質の分析法概略を学ぶ | |
| 3 | 食品分析の実際を学ぶ | 基本的な食品成分分析、食品からの分離、機器分析を学ぶ | |
| 4 | 総合討論 | 食品の製造法と安全性についての考え方を統合し、消費者へ安全と信頼を与える事が可能か検討する | |

◆教科書及び資料（授業前に読んでおくべき本・資料）

書名／著者／発行所（発行年）

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所（発行年）

書籍名,＜公定検査法等詳解＞食品衛生検査指針 微生物編 2004　　食品衛生検査指針理化学編 2005<公定検査法等詳解>. 著者, 江指隆年他. 出版社, (社)日本食品衛生協会

◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）

レポートにより評価する

◆その他受講上の注意事項

2 月中旬に 3～4 日間の集中で開講予定