

## 環境共生生物学特論Ⅱ (2単位)

担当者氏名 鈴木敏郎

### ◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

特論Ⅰに引き続き、現在、社会問題になっている食品の安全と安心について、その概念と指標を学ぶとともに、消費者と生産者間にある立場の違いを明確にし、共生が難しいとされている両者が、今後いかに共生していくべきかについて講義を進めていく。特に、食品の保存法、工場および家庭における衛生管理、およびゼロエミッションについて講述し、食品における安心と安全について理解を深めるとともに、今後避けては通れない環境問題についても言及していく。

### ◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

衛生管理 食品衛生法 ゼロエミッション

### ◆授業の進行等について

週	テーマ	内 容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	食品の保存法	現在用いられている食品の保存法について講述する	各回、プリントを配布し、それに乗っ取り講義を進めていく
2	青果物の保存		
3	畜産物の保存		
4	加工食品の保存		
5	工場における衛生管理	工場における衛生管理基準について、実際の事例を紹介しながら講述する。	
6	食肉工場の場合		
7	牛乳工場の場合		
8	製パン工場の場合		
9	家庭における衛生管理	家庭における衛生管理を工場におけるそれと比較しながら講述する	
10	冷蔵管理		
11	冷凍管理		
12	調理器具管理		
13	ゼロエミッション	食品工業におけるゼロエミッションについて、実際の事例を紹介しながら講述する	
14	総括		
15	予備日		

### ◆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)

新訂版 食品のうそと真正評価／ 藤田 哲／ INS(2003)

### ◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

各回レポートを提出し、レポートの内容により評価する

### ◆その他受講上の注意事項