

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、食品における安全と安心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)

食品の保存法 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

	テーマ	内容	準備学習(予習復習)等の内容と分量
1	食品の保存法	・熱を用いた食品の保存法・化学的食品の保存法 ・物理的食品の保存法 (第1～4週)	◎事前の学習により授業内容を理解するよう努めること。また、講義内容のプリントを配布するので、講義後プリントを参考にして復習すること
2	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 (第5～8週)	
3	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 (第9～12週)	
4	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 (第13～14週)	
5	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)

プリントを配布する

◆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)

レポート(80点)、授業参加度(20点)

◆オフィスアワー

毎週木曜日 16時30分～18時 畜産物利用学研究室

◆その他受講上の注意事項