

科目名 (科目番号)	食品開発・ 品質管理論 (091741)	教員名 吉田恵子	学科等	保健栄養	選択	履修年次	4
			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
			オフィスアワー			D308研究室(吉田)	
授業概要	今日、特定の機能性を高めた食品などかつては存在しなかった食品が開発され、あるいは新しい製造法や衛生管理手法なども開発されている。ここでは、機能性食品の概念と分類、食品の規格基準および表示基準、HACCPを初めとする食品の生産・製造・流通における管理手法の概念について解説する。また、遺伝子組換え食品など新しい食品の安全性について考える。さらに、今日社会において問題になっている食をめぐる問題についてもマスメディアとは異なる視点から検討する。						
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	食品開発とはどのようなことか	到達目標: 食品開発の意義について理解する。 学習目標: 食品開発の歴史と現状、今日の動向について学習する。				
	2	容器包装と食品開発	到達目標: 容器包装がどのように食品開発に役立ってきたかを理解する。 学習目標: 容器包装の機能および特性を学習する。				
	3	機能性食品	到達目標: 機能性とは何かを理解する。 学習目標: 機能性食品、法的規制を学習し具体的にどのような機能性食品があるかを学習する。				
	4	遺伝子組み換え食品	到達目標: 個の食品について多様な意見を聞き自分なりの考えを述べられるようにする。 学習目標: 遺伝子組み換え食品について学習する。				
	5	食品の規格基準および表示基準	到達目標: 規定している法の正確と違反した場合の制裁などの規定について理解する。 学習目標: 食品の規格基準と表示基準について、法の規定を学習する。				
	6	行政組織	到達目標: 行政と法の関係を理解する。 学習目標: 食品の安全および品質を確保するための行政組織について学習する。				
	7	食品の品質とはなにか	到達目標: 品質についての考え方を理解する。 学習目標: 食品の品質とはなにかについて学習する。				
	8	微生物	到達目標: 微生物による食品の劣化を防ぐ各種の手法を理解する。 学習目標: 微生物が食品の品質に及ぼす影響について学習する。				
	9	油脂の変質	到達目標: 酸化防止のための手法にはどのようなものがあるかを理解する。 学習目標: 油脂の酸化の機構、および多様な酸化生成物の毒性について学習する。				
	10	異物混入	到達目標: 異物混入防止についての基本的な手法を理解する。 学習目標: 異物の種類、頻度、異物防止法などについて学習する。				
	11	HACCP	到達目標: 従来の品質管理手法との違いを理解する。 学習目標: HACCP(危害分析および重要管理点)の概念・手法について学習する。				
	12	トレーサビリティ	到達目標: 日本で義務化されている牛肉および米のトレーサビリティについて理解する。 学習目標: トレーサビリティの概念、その有用性および問題点について学習する。				
	13	BSE問題	到達目標: BSE問題について多面的な考え方を理解する。 学習目標: BSE(牛海綿状脳症)の発生、拡大と対応について学習する。				
	14	食品の放射線	到達目標: 放射線を理解し、汚染された食品への対応を理解する。 学習目標: 放射線とは、放射性物質に汚染された食品について学習する。				
	15	まとめ	到達目標: 食品開発と品質管理についての展望について討論し、理解する。 学習目標: 今までの総括を学習する。				
成績評価の方法・基準	レポート(100%)						
教科書	指定しない						
参考図書	調理施設の衛生管理 改訂食品の安全を作るHACCP		食品衛生協会 食品衛生協会				
教員からのメッセージ	食品衛生、食品学等の知識を前提にする。興味のある学生と議論しながら進めていきたい。レポートは授業の最後に提出してもらいます。コメントを書いて次週には返却します。						