

❖ 科目名 Course Title			
一般教育演習（フレッシュマンセミナー） 食べ物の安全と安心			
❖ 担当教員 Instructor			
園山 慶			
❖ 開講学期 Semester	後期	❖ 対象学年 Year	1～
❖ 履修可能人数 Capacity	5（対面）	❖ 単位数 Number of Credits	2
❖ 授業形態 Type of Class	演習		

❖ キーワード Key Words			
食料、安全、作物生産、食品微生物、酵素利用技術、毒物、ガン、アレルギー、メタボリックシンドローム、腸内細菌叢、保健機能食品			
❖ 授業の目的 Course Objectives			
❖ 授業概要 Course Description			
<p>私達が安心して健やかな食生活を送るためには、食品の原料となる植物が栽培され、作物が加工され、それらが食品として摂取されるまで、多くの段階での安全が保障される必要があります。また、摂取した食品の成分が私たちの健康におよぼす影響も理解しなければなりません。この授業の目標は、各段階の安全を保障するための理論および技術ならびに食生活に関連した疾病等について農学院の複数の教員がそれぞれの専門から紹介し、それらについて議論することにより、食の安全・安心に関する科学リテラシーを向上させることにあります。</p>			
❖ 到達目標 Course Goals			
<p>食品原料（主として植物）の生産時および加工時における安全性の確保、ならびに食生活にともなう健康リスクに関する情報を収集することができ、それらを理解して説明できるとともに、それらに対する自らの考えを表現することができる。</p>			
❖ 授業計画 Course Schedule			
<p>以下の項目について担当者が授業を実施します。</p> <ol style="list-style-type: none"> 栽培時における安全の確保 <ul style="list-style-type: none"> 水圏の汚染を防ぐ農業の取り組み（倉持 寛太） 植物栄養学的視点からみた安全な作物生産（渡部 敏裕） 食料生産を支える物質循環（波多野 隆介） 加工時における安全の確保 <ul style="list-style-type: none"> 食品と微生物（曾根 輝雄） 微生物由来の食中毒のリスク評価（小関 成樹） 食の豊かさと科学技術（森 春英） 糖質変換技術の過去と現在と未来（森 春英） 食品の安全性 <ul style="list-style-type: none"> 毒の四方山話（松浦英幸） 食生活と発ガン（石塚 敏） 食生活とアレルギー（園山 慶） 栄養素とメタボリックシンドローム（比良 徹） 腸内細菌叢と健康（吹谷 智） 新食品開発と食品の安全性（原 博） 			
❖ 成績評価 Grading System			
出席状況、グループ討論への取り組み、課題や感想レポートの内容等から総合的に評価する。			
❖ テキスト Textbooks			
テキスト・教科書は使用しません。			
❖ 参考書 Reading List			

❖ 準備学習 Homework 予習として、次回講義内容に関わる知識やキーワード、問題点などを自分なりに整理しておくことが望ましい。復習としては、講義中に提示された調査課題の結果及び考察を翌週までのレポート課題とすることがある。また講義に対する感想や各講師が提示した質問への回答をA4用紙1枚程度のレポートとして提出する。
❖ オフィスアワー Office Hour
❖ 連絡先 (E-mail) E-mail
❖ 質問・相談への対応方法 Contact Information
❖ 履修上の注意 Notes
❖ 備考 Other Information

※「対象学年」と「単位数」は、科目提供大学における数字であり、受講大学に応じて異なるので、所属大学で確認してください。

※「履修可能人数」は、科目提供大学以外的人数であり、遠隔と対面それぞれの受講形態で履修できる人数を示しています。(例.5(遠隔), 5(対面):遠隔授業で5名, 対面授業で5名まで履修可能。)

※北海道大学の対面授業は、教室の収容人数によって履修できない場合があります。