

食の安全・安心問題を学際的に学ぶための教育プログラム
自然科学と社会科学、様々な分野の幅広く深い知識を得ることができます

2020 年度

食の科学ゼミナール

2020 年 4 月 13 日版

4 月 16 日 (木) 18 時 45 分～の食の科学ゼミナール I (食と人間) の初回オンライン授業がガイダンスを兼ねます。なお、食の科学ゼミナール II (食と健康システム演習) は S1 ターム期間に授業はありません。関心のある人は履修登録をしておいてください。予定が決まり次第、アグリコクーンのホームページで発信します。食の科学ゼミナール III は新型コロナウイルスの関係で実施できるかどうか全くの未定です。質問は産学官民

■食の科学ゼミナール I (大学院) & 食と人間 (学部)【講義】(S1、A1ターム) 2 単位

開講曜日・時間: 木曜日 18:45~20:30 S1 タームはオンライン講義、A1 タームは化 3 番講義室(予定)

開講日	講義内容	担当教員
4 月 23 日	水産食品のリスク&ベネフィット	渡邊 壮一(水圏生物科学専攻)
4 月 30 日	網羅的解析技術と食品の機能性・安全性評価	加藤 久典(健康栄養機能学社会連携講座)
5 月 14 日	消化管を介した食品の機能と安全性について	小林 彰子(食の安全研究センター)
5 月 21 日	循環器系と自律神経系機能に及ぼす食品成分の影響	桑原 正貴(獣医学専攻)
5 月 22 日	フードコミュニケーションと食の信頼	中嶋 康博(農業・資源経済学専攻)
5 月 28 日	食品病原微生物と食リスク	関崎 勉(食の安全研究センター)
10 月 1 日	栄養素のシグナル学: 栄養学・内分泌学・代謝学分野の古くて新しい課題	高橋 伸一郎(応用動物科学専攻)
10 月 8 日	ライフステージに応じた食生活と健康	石島 智子(食品機能学寄付講座)
10 月 15 日	加齢性難聴の発症機構と食・運動による調節	田之倉 優(応用生命化学専攻)
10 月 22 日	ライフステージに応じた食品の作用	三坂 巧(応用生命化学専攻)
10 月 29 日	高齢化社会へ向けて食品加工が果たすべき役割	朝倉 富子(味覚サイエンス寄付講座)
11 月 5 日	食とデトックスの科学	内田 浩二(応用生命化学専攻)
11 月 12 日	農産物のポストハーベスト管理と安全性	安永 円理子(生態調和農学機構)

補講日の 5 月 22 日(金) 2 限に授業を行います。

【成績評価】

- 毎回の授業後に提出するエッセイとすべての授業終了後に提出するレポートで総合的に評価する。
 - ・エッセイ票には当日の講義内容のポイントについてコメントを毎回記述すること。記述内容によっては、出席評価が最大 2 分の 1 に減点される。(オンデマンド配信による受講については UTAS のシラバスに記載)
 - S1 タームの期間** 講義終了後、各講義の翌日 18 時までエッセイ票を ICT-LMS 経由で提出すること。ICT-LMS 内にアップロードしてあるエッセイ票様式を利用する。その提出をもって出席したと見なす。
 - A1 タームで対面講義に戻った場合** 講義開始 30 分後に出席票を配布。その時に受け取れなかった者は遅刻となり、遅刻者の出席評価は 2 分の 1 に減点される。 **※もしもオンライン講義のままならば S1 と同様とする。**
 - レポート課題は、各講師から大学院生、学部生別に一題ずつ出される。計 13 題の中から 2 題を選んで、それぞれ 2000 字以上のレポートを作成すること。締切は、11 月 24 日(火) 12 時。それぞれのレポートの始めに必ず所属専攻(専修)名、学籍番号、氏名を記すこと。
 - ・レポートを提出しないと未受験となる。
 - A1 タームもオンライン授業の場合** ICT-LMS 経由で提出する。
 - A1 タームが対面授業に戻った場合** アグリコクーン産学官民連携室(農学部 3 号館 1 階)へ提出。課題ごとにプリントアウトしたレポートを別々にホチキス止めすること。
- ※東京大学農学部において以前に「食の安全研究」もしくは「食と人間」の単位を取得した場合、本授業は受講できない。

■食の科学ゼミナールⅡ(大学院)&食の安全システム演習(学部)【演習】(SPA1・A2) 1単位

①外部講師招聘・討議 開講曜日・時間:火曜日18:45~20:30 場所:7号館A棟114・115号室(予定)

※講師はいずれも予定

開講日	講師
未定	サントリーホールディングス(株)フェロー&サントリーウエルネス(株) 健康科学センター長 柴田浩志氏「健康食品の開発と研究 ~健康長寿延伸を目指して~」
未定	サントリーマーケティング&コマース(株)品質保証推進部 技術顧問 富岡伸一氏「食の安全・安心、お客様からの信頼獲得に向けた科学と企業活動~サントリーDNA”やってみなはれ”に基づいて~」
未定	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 総合品質保証担当 鬼武一夫氏「食品の安全と品質保証 -国際化の中での食品表示-」
未定	日清製粉(株) つくば穀物科学研究所 所長 早川克志氏「小麦粉の科学 ~品質向上に向けた穀物科学的取組み~」
未定	(株)明治 品質科学研究所長 豊田活氏「牛乳 ~その品質の向上に向けた科学と技術~」
未定	農林水産省 食料産業局 食品製造課 基準認証室 室長 西川真由氏「農林水産・食品分野における標準・認証について~グローバルに羽ばたくための標準・認証講座入門~」
未定	(株)明治 商品開発研究所 栄養設計開発研究部 部長 荒木周慶氏「高齢社会の食と健康-食品企業の立場から-」

②実地研修(履修期間は A1・A2 タームだが、本研修はサマープログラム期間に実施予定)

2カ所検討中(日清食品、ハウス食品の研究所を予定)※新型コロナウイルスの関係で中止する可能性あり。

※各企業での研修は原則1日で終了。それぞれの研修に参加すると、毎週のゼミの2回ないしは3回分の出席に相当するものとしてカウント(研修内容によって換算回数が変わるが、それは募集する際に告知)

※※詳細については、決まり次第、随時ホームページと履修学生にはMLで連絡

参加には事前登録が必要。研修先によっては定員が定められる場合あり

- 食品企業からの講師を招いてのゼミに、履修していない学生でも興味のある回にだけ参加することは可。
 - 夏休みの実地研修に履修していない学生が参加することは可。ただし事前の申し込みが必要。また、非履修の参加者もレポート提出は必須。
- 応募人数が定員を超えた場合は、履修学生を優先した上で抽選により決定。

【成績評価】

- ・実地研修も含めたゼミの出席回数で成績評価する。ただしその回数は「出席換算回数」とする。
 - ・ゼミに出席した場合の出席換算回数は1点。
 - ・毎回ゼミ後に提出するショートレポートの内容によって出席換算回数を0.5点減点する場合がある。
 - ・ショートレポートを提出しないと出席換算回数は0.3回とする。
 - ・講師から出される課題へのショートレポートは、原則授業の翌週の火曜日正午までに産学官民連携室へプリントアウトしたものを提出すること。ショートレポートは、字数制約は設けないが、課題に答えるだけの必要な字数は確保すること。
 - ・実地研修の終了後に提出するレポートの内容によって出席換算回数が1点になる場合がある。
 - ・出席換算回数の合計が4回未満の出席の場合は「未受験」となる。
- ※東京大学農学部において以前に「食の安全システム演習」の単位を取得した場合、本授業は受講できない。

■食の科学ゼミナールⅢ(大学院)【実習】(サマープログラム期間)2単位 ※実施できるかどうか未定

農林水産省消費・安全局/食料産業局/生産局/技術会議、厚生労働省医薬食品局において行われた食の安全・安心・科学に関連するインターンシップ実習については、担当官の評価をもとに、単位として認める。ただし該当部局であっても、単位に認められない部署もあるので、必ず事前に産学官民連携室へ問い合わせること。

質問はこちらに↓

産学官民連携室 (農学部3号館1階学生サービスセンター横101号室)

Email: office@agc.a.u-tokyo.ac.jp <http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/>