

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

平成 27 年度

食の科学ゼミナール

2015 年 4 月 3 日版

ガイダンス 日時:4月7日(火)18:45~ 場所:1号館8番講義室

■食の科学ゼミナール I (大学院) & 食の安全研究 (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 場所:1号館8番講義室

開講日	講義内容	担当教員
4月9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)
4月16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)
4月23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)
4月30日	水産食品のリスク&ベネフィット	潮 秀樹(水圏生物科学専攻)
5月14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21日	エピジェネティック研究を基盤とした栄養の評価	廣澤 瑞子(応用動物科学専攻)
5月28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)
9月10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)
9月17日	網羅的解析技術と食品の機能性・安全性評価	加藤 久典(食と生命総括寄付講座)
9月24日	アンチエイジングをめざす機能性食品の評価	阿部 啓子(機能性食品ゲノミクス寄付講座)
10月1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)
10月8日	ミトコンドリア機能による加齢性難聴調節機構の解明と抗老化食物質の探索	田之倉 優(応用生命化学専攻)
10月15日	健康寿命延伸のための食の機能とその可能性	佐藤 隆一郎(応用生命化学専攻)

【成績評価】

- ・出席状況とレポート内容を総合的に評価する。
- ・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。
- ・出席票の裏面に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(2 行程度の簡単なもの)。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。
- ・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し、アグリコクーン産学官民連携室(農学部3号館1階105A号室)へ提出すること。締切は、11月13日(金)17時。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。それぞれのレポートの始めに必ず所属専修名、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。

※東京大学農学部において以前に「食の安全研究」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】(通年) 2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
SIターム(ただし5月以降)、サマープログラム期間、A1タームに実施する

【以下は2014年度実績】

開講日	講師
5月20日	農林水産省 大臣官房 政策課 食ビジョン推進室長 天野正治氏「医福食農連携の推進について」
5月27日	株式会社グリーンハウス取締役 菅谷勉氏「高齢社会の事業マーケットヘルスケア・コントラクトフードサービス」
6月3日	サントリーウエルネス株式会社 健康科学研究所長 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~」
6月10日	サントリービジネスエキスパート株式会社 品質保証本部 品質保証推進部長 原田雅己氏「サントリーグループの品質保証~食の安全・安心、お客様からの信頼獲得に向けた取り組み~」
6月18日(水)	農林水産省 大臣官房 政策課 情報分析室長 八百屋市男氏「平成25年度版食料・農業・農村白書について」@農学部1号館8番講義室
7月1日	株式会社明治 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~」
7月8日	日本生活協同組合連合会 安全政策推進室 室長 鬼武一夫氏「食品の安全と品質保証 ~最近の冷凍食品リコール事件から学ぶ~」
7月15日	株式会社明治 食品開発研究所栄養食品開発研究部長 鈴木靖徳氏「高齢社会の食と健康-食品企業の立場から-」
9月12日	【現地実習】全国農業協同組合連合会
9月18日	【現地実習】日本生活協同組合連合会
9月22日	【現地実習】ニチレイフーズ株式会社+株式会社ニチレイ
10月28日	味の素株式会社品質保証部部長 谷本浩之氏「食品企業における品質保証向上への取り組み ~味の素グループの事例~」
10月30日	【現地実習】GFSI主催「Food Safety Day Japan 2014」

※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、夏学期・冬学期の毎週のゼミの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、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8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)1単位

農林水産省消費・安全局、厚生労働省医薬食品局において行われた食の安全・安心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。

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105A号室)
 内線28882 Email: office@agc.a.u-tokyo.ac.jp http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/