

食をめぐる環境と食の安全

Food production environment and food safety



ナンバリングコード			
開設年度	2023	開設部局	農学部
学期	前期	学年	1年
曜日	集中	時限	集中
履修期	1期	授業形態	講義
科目区分	選択	単位数	1単位
対面／遠隔	対面授業	授業回数	8回

■担当教員

樽木直也
岡本繁久
中村正幸
境雅夫
池永誠
赤木功
渡部由香
紙谷喜則

■共同担当教員

■授業概要

人は植物(農作物)を栽培し、それを収穫して食品に加工して食べている。「食の安全」を確保するためには、それぞれの段階・過程において、その環境を考慮しそれと調和した方法をとる必要がある。環境保護と生態系や生物多様性への配慮、循環型社会の構築といった視点も重要になっている。この授業では安全で質の高い農産物を生産するための基礎知識、植物を生産する環境である土壌の話題、収穫後の農産物の保存方法と加工に関する話題などを紹介し、食をめぐる環境と食の安全との関りについて考えていく。

■学修目標

農産物の生産とその加工・利用に関わる話を聞き、食をめぐる環境と食の安全の問題について関心を持つ。

■授業計画

- 第1回 オリエンテーション、植物(農作物)の栄養 担当:樽木直也
- 第2回 土着微生物を活かした新たな病害防除 担当:池永 誠
- 第3回 植物(農作物)だって病気に罹る 担当:中村正幸
- 第4回 生物を支える土の微生物 担当:境 雅夫
- 第5回 植物の一生を決める低分子化合物・植物ホルモン 担当:岡本繁久
- 第6回 作物生産工程における農作物の安全性 担当:赤木 功
- 第7回 野菜や果物が私たちの食卓に届くまで 担当:渡部由香
- 第8回 食品の安全を確保する環境 担当:紙谷喜則

■授業方法

学習の振り返り(ミニッツ・ペーパー等)
アクティブラーニング 全8回中8回で実施

■準備学修に必要な学修時間の目安

予習: 授業資料をダウンロードし目をとらす。

復習: 従業内容に関連した発展的な知識の収集と考察

■教科書

授業の前にmanabaにアップされる情報を参照

■参考書

■成績評価方法・評価基準

毎回の授業ごとにレポート、小テストなどの課題がかされる。

その中の一つを選んで、提出すること。

■オフィスアワー

授業終了時から30分間

■連絡先(TEL)

099-285-8665(取りまとめ教員: 榑木直也)

■連絡先(MAIL)

k2289010@kadai.jp(取りまとめ教員: 榑木直也)

■担当教員への連絡方法

■履修条件

農学部体験授業の受講資格以外、特になし。

■実務経験のある教員による実践的授業

該当なし

■その他科目区分

■注意事項

授業を実施する日時、授業の進め方などは初回の授業で具体的に説明するとともに、manabaのニュースで連絡します。manabaのニュースをよく見ること。