

授業科目名	食品安全と健康
科目番号	01ER440
単位数	2 単位
標準履修年次	1 年次
時間割	春 AB 応談
担当教員	Chih-Kang Chiang
授業概要	本科目では、毒性学的に食品安全へアプローチする基礎について、このアプローチがどのように食品添加物規格に利用されているかの例と共に紹介する。毒性学の歴史と展開について興味があり、毒性学的な食品安全へのアプローチに興味のある学生を対象とする。
備考	国立台湾大学にて英語にて実施
授業形態	講義
教育目標との関連	食品安全について毒性学的な側面での理解が促される。
授業の達成目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 毒性学的な食品安全へのアプローチの基礎を説明できる。</li> <li>— 食品添加物の規格形成へ、毒性学的知見がどのように利用されりているか説明できる。</li> </ul>
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 概要</li> <li>2. 食品安全と毒性学</li> <li>3. 食品安全と環境汚染</li> <li>4. 食品に含まれる自然毒素</li> <li>5. ケース議論 I</li> <li>6. 食品加工中に形成される有害物質</li> <li>7. ケース議論 I I</li> <li>8. 食品添加物</li> <li>9. カロリーの毒性</li> <li>10. 食品安全とリスク分析</li> <li>11. 義美食品南港工場への訪問</li> <li>12. ケーススタディー I</li> <li>13. リスク評価</li> <li>14. ケーススタディー I I</li> <li>15. リスク管理</li> <li>16. リスクコミュニケーション</li> </ol>
履修条件	
成績評価方法 (割合・評価基準・提出期限等)	授業への参加度 (質疑応答など) (50%)、最終レポート (50%)
授業外における学習方法	授業中に紹介された資料を読むこと
教材・参考文献・配付資料等	授業にて紹介
オフィスアワー	Chih-Kang Chiang アポイントメントを取ることに
その他 (学生に望むこと等)	

関連科目	分子栄養学
キーワード	食品安全、毒性学、添加物