

科目名	食品衛生学						
Course Name	Food Hygiene						
年次	1 年	期別	前期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	穂積 元						
連絡先(質問等)	福祉棟 2 階研究室か、メールで対応、オフィスアワーは金曜を除く授業担当時間以外						
必修/選択	選択(栄養士は必修)						
関連 DP	DP2, DP4, DP5						
授業の概要と到達目標	<p>食品衛生学の目的と意義を理解し、食品衛生に関する知識を習得することを目的とし、食品安全基本法や食品衛生法の関係法規、食品と微生物、食品と変質とその防止方法、食中毒や感染症、食品添加物、有害物質や寄生虫による食品汚染、そして食品衛生対策等について解説する。</p> <p>① 食品の安全性確保に必要な関連法規や行政の体制を説明できるようにする。</p> <p>② 食中毒を原因別に分類することができ、その上で食品の取り扱いを考慮した食品衛生対策を考えることができるようにする。</p> <p>③ 食品を介して感染する感染症や有害物質の摂取について理解し、その予防方法について説明できるようにする。</p>						
授業の方法	講義形式で実施し、映像機器を利用した視聴覚教材を用いる。また、関連科目の基礎知識については無作為に口頭試問を実施し、学生の理解度が不十分な場合は、予習課題とし次回授業開始時に発表してもらう。上記の 3 つの授業目標に関する授業内容が完了した時点で、小テストを実施する。必要に応じて授業時間以外に予習・復習をし、いつでも発表できるように準備すること。						
学習成果	L01						
	L02	わが国における食品の安全性に関わる関連法規とそれに定められた内容を述べることができ、また、現在のわが国における食の安全性に関わる行政体制がどのようになっているかを説明することができる。 食中毒を原因別に分類することができ、食品を取り扱う上で食中毒防止に必須となる重要事項を身に付けることができる。					
	L03	食品を介して体に害を及ぼす感染症や有害物質等を解説し、その防止法を考えることができる。					
	L04						
課題に対するフィードバック	小テストは試験後に模範解答を示し、試験結果は授業内に各自に返却する。						
教科書/参考図書	教科書:「イラスト食品の安全性」小塚 諭 編(東京教学社)。資料は授業担当者より適時配布する。						
履修上の留意点やルール等	講義中の飲食、携帯電話の使用は厳禁とする。また、欠席日に配布された資料や講義内容のまとめは各自が自己管理すること。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	最高評価は授業に集中し、必要なことはきちんとノートにとる。また、分かりにくい点があれば積極的に質問する。		10		
レポート/作品					
発表	予習課題に対して十分な準備がされて分かりやすく発表できている。		10		

小テスト	授業目標ごとに実施する記述式の問題で、自筆ノート持ち込みで解答する。最高得点は問題に対し、的確かつ明瞭な回答となっていること。			30	
試験	自筆ノート持ち込みのまとめの試験で記述式の問題とする。第 16 回目に実施する。最高得点は問題に対し、的確にまとめた回答になっていること。			50	
その他					
<b>合 計</b>				20	80

回数		授業計画
1	授業内容	ガイダンス(授業概要、到達目標の解説、成績評価法とルーブリックの説明、学習方法について)
	事前・事後学習	ノートの準備と次回授業内容を教科書で読み、分からない所にチェックを入れる。
2	授業内容	わが国における食品衛生行政の推移と現状、行政の現体制に伴う食の安全性に対する問題点と食品衛生関連法規と内容
	事前・事後学習	食品衛生法と食品安全基本法のちがいをまとめる。
3	授業内容	食品と微生物1(微生物の基礎知識、食品中の微生物とその特徴)
	事前・事後学習	微生物の種類や構造、増殖の条件には何かがあるか。
4	授業内容	食品と微生物2(食品衛生に関わる微生物の由来とその特徴)
	事前・事後学習	食品汚染の原因となる微生物がどこに由来するのかをまとめておくこと。
5	授業内容	食品の変質とその防止(微生物による変質、化学的変質・油脂食品の変敗、変質の防止と保存)、小テスト1(範囲は指示する)
	事前・事後学習	食品の変質と微生物増殖との関係、保存方法の原理をまとめること。
6	授業内容	食中毒と感染症1(食中毒の概要、わが国での発生状況、食中毒の分類、法的措置)
	事前・事後学習	特に食中毒の分類の仕方に注意してまとめること。
7	授業内容	食中毒と感染症2(細菌性食中毒の分類、各種原因細菌の特徴と予防策)
	事前・事後学習	それぞれの食中毒原因菌が存在しやすい食品とその取扱いの注意点をまとめる。
8	授業内容	食中毒と感染症3(感染型/感染侵入型と生体内毒素型細菌性食中毒の特徴と予防策) *細菌性食中毒のクイズ形式のまとめ
	事前・事後学習	生体内毒素という概念をよく理解できるようにする。
9	授業内容	食中毒と感染症4(毒素型/食品内毒素型細菌性食中毒の特徴と予防策)
	事前・事後学習	食品内毒素型と前回の生体内毒素型の食中毒の仕方の違いについてまとめる。
10	授業内容	食中毒と感染症5(ウイルス性及び自然毒による食中毒の特徴と予防)、小テスト2(後半の範囲から出題)
	事前・事後学習	小テストのために出題範囲の事項についてノートをしっかりまとめること。
11	授業内容	食中毒と食品汚染(化学物質による食中毒の特徴と予防、輸入食品、食材の汚染の現状と国際的監視機構)
	事前・事後学習	輸入食品における食中毒や人的危害発生の原因は何か。
12	授業内容	食品媒介感染症(食物の種類別付着寄生虫感染症の特徴、人畜共通感染症、食物媒介感染症の現状)
	事前・事後学習	食品媒介感染症とその関連法規についてまとめておくこと。
13	授業内容	食品衛生管理(食品工場の一般衛生管理事項、HACCPによる衛生管理システムと一般衛生管理事項との違い)
	事前・事後学習	HACCP という概念についてまとめておくこと。
14	授業内容	食品添加物(概要と表示規制などの法規制、監視体制の問題点)
	事前・事後学習	食品添加物の種類とその基準にはどのようなものがあるか。
15	授業内容	授業のまとめと理解不足箇所の補足説明、小テスト3(小テスト2以降の範囲から)は16回目に実施する。
	事前・事後学習	試験のために出題範囲の事項についてノートをまとめておくこと。

