

科目名 Course Name	食品衛生学 Food Hygiene				ナンバリング No.	L2-003	
年次	1 年	期別	後期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	山崎 敬子						
連絡方法	C-Learning で対応。または福祉棟 2F 研究室。 オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修／選択	選択(栄養士養成課程必修)						
関連 DP	DP2, DP4, DP5						
授業の概要と 到達目標	[概要]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、食品の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、食品衛生対策等について解説する。 [到達目標] 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。 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説明できるようにする。 ③ 食品を介して感染する感染症や有害物質とその予防方法について説明できるようにする。						
授業の方法	講義の内容を板書、PowerPoint、教科書、配布プリントを使って説明する。講義内容に関する内容について適宜グループディスカッションを行う。						
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について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説明することができる。					
	L03	食品を介して体に害を及ぼす感染症や有害物質等とその防止法を説明することができる。					
	L04						
課題に対する フィードバック	12 回目と 15 回目に実施する確認テストの模範解答を当日に示し、解説する。						
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)。						
履修上の留意点 やルール等	●講義中の私語・居眠り厳禁。●携帯電話は原則使用禁止。●飲み物等の持ち込み禁止。●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
		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。		5				
レポート／作品	期限内に提出されており、課題(学習の目的)に対して内容が的確である。		15				
発表							
小テスト							
試験	全出題項目が的確に解答できている。			80			
その他							
合 計			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む。
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を読む。
3	授業内容	食品の変質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、増殖の条件をまとめる。
4	授業内容	食品の変質2(腐敗と酸敗)
	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。
5	授業内容	食中毒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。
6	授業内容	食中毒2(自然毒)
	事前・事後学習	自然毒を有する食品には何があるかをまとめる。
7	授業内容	食中毒3(微生物性食中毒)
	事前・事後学習	日常の食生活で予防する方法を考える。(レポート提出)
8	授業内容	食中毒4(微生物性食中毒とウイルス性食中毒)
	事前・事後学習	日常の食生活で予防する方法を考える。(レポート提出)
9	授業内容	食中毒5(ウイルス性食中毒)
	事前・事後学習	日常の食生活で予防する方法を考える。(レポート提出)
10	授業内容	食品衛生管理の実際
	事前・事後学習	大量調理の現場における衛生管理の具体的な方法をまとめる。
11	授業内容	食中毒の理解(お弁当編)
	事前・事後学習	お弁当作成時の留意点をまとめる。(レポート提出)
12	授業内容	まとめ、確認テスト
	事前・事後学習	確認テストを復習する
13	授業内容	食品媒介感染症と寄生虫症
	事前・事後学習	感染症と寄生虫症に関係のある食品についてまとめる。
14	授業内容	食品中の汚染物質(カビ毒・化学物質)
	事前・事後学習	カビ毒、化学物質に関係のある食品についてまとめる。
15	授業内容	まとめ、確認テスト
	事前・事後学習	確認テストを復習する