

科目区分	専門教育科目	科目名	食品衛生学		科目コード	20407	担当者	草野洋介	
対象学生	栄養士コース1年生		学期区分	後期	単位数	2	卒業要件	必修	
							免許・資格要件	栄養士免許必修 フードスペシャリスト必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
食品によって引き起こされる疾病について学び、その予防のための方策を探る。							定期試験 (100%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	食品によって引き起こされる疾病について理解する。						○	○	
2.	食中毒予防のための方法を理解する。						○	○	
3.	食品衛生についての態度を養う。					○	○	○	
4.	HACCPによる食品衛生管理を学ぶ。						○	○	
5.									
授業方法									
穴埋め式のプリントと板書で行う。									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
あらかじめ教科書に目を通す。教科書とプリントにより復習する。									
授業計画									
第1回	健康と食品衛生、食品衛生行政								
第2回	食品衛生関連法規								
第3回	食品と微生物、食品の変質とその防止								
第4回	食中毒の定義と分類、発生状況、細菌性食中毒								
第5回	細菌性食中毒2								
第6回	細菌性食中毒3、ウイルス性食中毒								
第7回	自然毒食中毒、化学性食中毒ほか								
第8回	食品媒介食中毒								
第9回	寄生虫								
第10回	カビ毒、有害化学物質、重金属、放射性物質、その他の汚染物質								
第11回	食品添加物1								
第12回	食品添加物2								
第13回	食品用の器具と容器包装、食品衛生管理								
第14回	食品衛生管理2、食品の安全性問題								
第15回	職場の食中毒								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
新入門食品衛生学 和泉 喬 他 南江堂					栄養士にとって食品衛生、特に食中毒予防は最も重要です。しっかり学んでください				