

科目区分	専門教育科目	科目名	食品衛生学		科目コード	17S500	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	栄養士必修、フードスペシャリスト必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
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。						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・創造断力	⑤ 実行力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	食中毒の原因となるものを知る。					○	○	◎	◎	◎	◎
2.	食品によって引き起こされる疾病について理解する。					○	○	◎	◎	◎	◎
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.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（100%）					
穴埋め式のプリントと板書で行う。											
準備学修						課題等への対応					
あらかじめ教科書に目を通す。（30分程度） 教科書とプリントにより復習する。（30分程度）						試験不合格者には課題を与えさ、合格するまで再試験を行う。					
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 1										
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1										
第15回	食品衛生管理2、食品の安全性問題										
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					