

科目区分	専門教育科目	科目名	食品衛生学		科目コード	21S480	担当者	桑原 真美			
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 1年生	学期区分	前期		単位数	2	担当形態	単独			
		授業形態	講義								
科目		施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	必修				
						免許・資格要件	栄養士必修				
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とその予防法について学び、食中毒予防のための衛生管理を実践できる力を身に付ける。						1. 「 反心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 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 表現能力・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実践するための知識を身に付ける。						◎	○			
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験 (80%) 小テスト (20%)					
パワーポイントスライドにを使用した講義形式を基本とする。 学生には関連する資料を配布する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
小テストは、採点后、返却・解説を行う。						復習30分					
回数	授業計画					学習課題 (予習・復習)					
第1回	食品衛生学とその目的					食品衛生の現状とこれからの課題について要点をまとめる					
第2回	微生物と食品衛生のかかわり (微生物とは、微生物による食品の品質低下)					微生物の分類と特徴、微生物による食品の品質低下について要点をまとめる					
第3回	微生物と食品衛生のかかわり (食品変質の防止法)					微生物に起因する食品の変質の防止法について要点をまとめる					
第4回	食品成分の化学的変質					食品成分の化学的変質の機序について要点をまとめる					
第5回	食中毒 (食中毒の概要と発生状況)					食中毒の分類と発生状況について要点をまとめる					
第6回	食中毒 (細菌性食中毒)					細菌性食中毒の分類と概要、予防法について要点をまとめる					
第7回	食中毒 (ウイルス性食中毒、寄生虫 (原虫) による食中毒)、小テスト					ウイルス性食中毒・寄生虫による食中毒の分類と概要・予防法について要点をまとめる					
第8回	食中毒 (寄生虫 (蠕虫類) による食中毒、自然毒食中毒)					寄生虫による食中毒・自然毒食中毒の分類と概要および予防法について要点をまとめる					
第9回	食中毒 (化学物質による食中毒)、HACCPについて					化学物質による食中毒の分類と概要・予防法、HACCPによる衛生管理システムについて要点をまとめる					
第10回	有害物質による食品汚染1					有害物質による食中毒の発生機序、症状について要点をまとめる					
第11回	有害物質による食品汚染2					有害物質による食中毒の発生機序、症状について要点をまとめる					
第12回	食品添加物 (食品添加物とは、主な食品添加物の種類と使用目的、使用基準)					食品添加物の指定基準、安全性、成分規格、使用基準および表示基準について要点をまとめる					
第13回	食品添加物 (主な食品添加物の種類と使用目的、使用基準)					主な食品添加物の使用目的・使用食品・使用基準について要点をまとめる					
第14回	食品の器具と容器包装・食品の安全性、小テスト					器具および容器包装の規格基準・洗浄殺菌、遺伝子組み換え食品の安全性について要点をまとめる					
第15回	食品衛生関連法規と食品保健行政					食品衛生に関する行政の動きと法規について要点をまとめる					
試験	定期試験を実施する										
教科書	栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生「食品衛生学」 植木幸英・野村秀一/編 講談社				受講生へのメッセージ	栄養士にとって食品衛生は重要課題です。食中毒発生の機序を理解し、その予防策を考えましょう。また、行政がそれにどう関与しているかも重要なポイントとなります。					
参考書等	なし										