

授業科目	* 食品衛生学 (A クラス)				単位	2		
履 修	必修	関連資格	栄養士 管理栄養士 フードスペシャリスト 栄教一種免		ナンバリング	NT11305J		
開講年次	2 年	開講時期	後期	該当DP	DP1-2 DP2-1 DP3-1			
担当教員	甲斐 達男							
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <p>授業の理念:実務家教員として、食品企業で10年間、食品添加物製剤を開発した実務経験、取引先企業に対して食中毒予防策を指導した実務経験、自社商品や製造工場の衛生管理の責任者を務めた実務経験をもとに、授業を行う。</p> <p>授業の構成:我々が生きるために必要不可欠な食品が、近年、病原微生物や有害化学物質などによって汚染され、国民の健康に障害を与える事件が頻発している。食品衛生学では、多くの情報を整理し、管理栄養士に必要とされる食品安全管理上の専門領域について解説する。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品衛生行政と関係法規について説明できる。</li> <li>2. 食品ごと、および家庭における食品衛生に関する留意点について説明できる。</li> <li>3. 飲料水の安全衛生について説明できる。</li> <li>4. 寄生虫と衛生動物について説明できる。</li> <li>5. 食品添加物について説明できる。</li> <li>6. 食中毒の実態と予防法について説明できる。</li> <li>7. 有害物質の毒性について説明できる。</li> <li>8. 厨房、および病棟で使用される消毒薬の特性を説明できる。</li> <li>9. 放射性物質の毒性と食品における基準について説明できる。</li> </ol>							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	90	0	0	0	0	10	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)						10	10	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)	20						20	
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)	70						70	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度 (DP4-1)								
態度 (DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)								
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品衛生行政と関係法規について説明できる。</li> <li>2. 食品ごと、および家庭における食品衛生に関する留意点について説明できる。</li> <li>3. 飲料水の安全衛生について説明できる。</li> <li>4. 寄生虫と衛生動物について説明できる。</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飲料水の安全衛生について説明できる。</li> <li>2. 食品添加物について説明できる。</li> <li>3. 食中毒の実態と予防法について説明できる。</li> </ol>				

5. 食品添加物について説明できる。 6. 食中毒の実態と予防法について説明できる。 7. 有害物質の毒性について説明できる。 8. 厨房、および病棟で使用される消毒薬の特性を説明できる。 9. 放射性物質の毒性と食品における基準について説明できる。				
授業計画				
進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	テーマ:食品衛生行政と法規(甲斐 達男) 食品衛生の基礎、食品衛生行政と関係法規について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
2	テーマ:食品衛生のチェックポイント(1)(甲斐 達男) 主な食品ジャンルごとに衛生のポイントを解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
3	テーマ:食品衛生のチェックポイント(2)(甲斐 達男) 主な食品ジャンルごとに衛生のポイントを解説する	講義	復習:該当部分の復習	60
4	テーマ:飲料水(甲斐 達男) 飲料水およびその源となる河川・湖沼・海・井戸水などの衛生について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
5	テーマ:寄生虫(甲斐 達男) 寄生虫と衛生動物の種類と特徴について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
6	テーマ:食品添加物(1)(甲斐 達男) 歴史と背景、一般論について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
7	テーマ:食品添加物(2)(甲斐 達男) 安全性評価について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
8	テーマ:食品添加物(3)(甲斐 達男) 食品添加物の種類と特徴について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
9	テーマ:食中毒(1)(甲斐 達男) 食中毒の分類、毒素分泌様式、および個々の微生物性食中毒について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
10	テーマ:食中毒(2)(甲斐 達男) 個々の微生物性食中毒について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
11	テーマ:食中毒(3)(甲斐 達男) 個々の微生物性食中毒について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
12	テーマ:食中毒(4)(甲斐 達男) 化学性食中毒、および、自然毒について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
13	テーマ:有害物質、殺菌・消毒(甲斐 達男) 有害物質の種類と特徴について解説する。殺菌・消毒について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
14	テーマ:食品と放射性物質(1)(甲斐 達男) 放射性物質とは何かについて化学的視点から解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
15	テーマ:食品と放射性物質(2)(甲斐 達男) 食品における規格基準の設定の背景について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
16				

17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能				
食品学1、食品学2、調理学、給食経営管理学の知識を基盤として学ぶ授業であるので、必要に応じてこれらの科目の授業内容を復習や予習に取り入れて、本講義の学習を進めて頂きたい。				
テキスト				
1.「改訂 食品の安全性」(建帛社) 2. 管理栄養士養成シリーズ「食品衛生学」(化学同人) 3.「管理栄養士国家試験過去問題解説集」(花伝社)				
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介				
1.「国民衛生の動向」(厚生統計協会) 2. 必要に応じてプリントを配布する。				
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ				
食品衛生学は、食品添加物と食中毒に関する内容を2本の核として、食品衛生法規およびその他の項目を学習するものである。次のようなことを心がけて授業に臨んで頂きたい。 1. 教科書や講義ノートからサブノートを作る。 2. 分からないことを図書館で調べる。 3. ニュースやインターネットなどから、食品衛生に関する最新の情報を得るように努める。 4. 関連する管理栄養士国家試験問題を学習する。				
達成度評価に関するコメント				
試験の内容については、授業の中で指示をする。 「その他」の評価については、授業態度で評定する。良い態度とは休みなく出席し、教室の前方に席をとって意欲的に学習すること。また、講義内容の疑問点や学習方法を質問することである。良くない態度とは、授業中の居眠りや私語、携帯を使ったり、講義以外の内容の勉強をしたりする行為である。また、事前連絡なしに、正当な理由なく欠席したり、事後連絡(欠課届)がないことである。				