

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	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、取引先企業の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"> 1. 食品衛生行政と関係法規について説明できる。 2. 微生物の分類と特徴について説明できる。 3. 食中毒の分類と内容について説明できる。 4. 微生物性食中毒の分類、特徴、予防法について説明できる。 5. その他の食中毒(化学性食中毒、自然毒、有害化学物質)について説明できる。 6. 厨房、および病棟で使用される洗浄剤と消毒薬の特性を説明できる。 7. 食品添加物について説明できる。 8. 飲料水の安全衛生について説明できる。 9. 寄生虫と衛生動物について説明できる。 10. 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。 							
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	100	0	0	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	35						35	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)	25						25	
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)	40						40	
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"> 1. 食品衛生行政と関係法規の関連について理解し包括的かつ詳細に説明できる。 2. 微生物の分類と特徴について、その原理に基づいて説明できる。 				<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生行政と関係法規について説明できる。 2. 微生物の分類と特徴について説明できる。 3. 食中毒の分類と内容について説明できる。 4. 微生物性食中毒の分類、特徴、予防法について説明できる。 				

<p>3. 食中毒の分類と内容について、その原理に基づいて説明できる。</p> <p>4. 微生物性食中毒の分類、特徴、予防法について、根本的な理屈を理解した上で説明できる。</p> <p>5. その他の食中毒(化学性食中毒、自然毒、有害化学物質)について幅広くかつ詳細に説明できる。</p> <p>6. 厨房、および病棟で使用される洗浄剤と消毒薬の特性を、ケースバイケースでどのように使い分けるべきかを説明できる。</p> <p>7. 食品添加物についてその管理の歴史的背景、安全性試験の変遷の経緯、主な物質についての化学的特性を説明できる。</p> <p>8. 飲料水の安全衛生について、さまざまな基準値が設定された背景と理由を説明できる。</p> <p>9. 寄生虫と衛生動物について、種類と特性を幅広くかつ詳細に説明できる。</p> <p>10. 各種放射性物質の人体に与える毒性と、食品における基準値がどのようにして設定されたかについて説明できる。</p>	<p>5. その他の食中毒(化学性食中毒、自然毒、有害化学物質)について説明できる。</p> <p>6. 厨房、および病棟で使用される洗浄剤と消毒薬の特性を説明できる。</p> <p>7. 食品添加物について説明できる。</p> <p>8. 飲料水の安全衛生について説明できる。</p> <p>9. 寄生虫と衛生動物について説明できる。</p> <p>10. 放射性物質の毒性と食品における基準値について説明できる。</p>
---	--

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) 食品衛生行政と関係法規についての概説	講義	復習: 該当部分の復習	60
2	テーマ: 微生物概論(1)(甲斐 達男) 微生物の分類と特性	講義	復習: 該当部分の復習	60
3	テーマ: 微生物概論(2)(甲斐 達男) 細菌類、担子菌類、ウイルス、プリオン、原虫類	講義	復習: 該当部分の復習	60
4	テーマ: 微生物性食中毒(1)(甲斐 達男) 分類、発生状況、食品内毒素型食中毒	講義	復習: 該当部分の復習	60
5	テーマ: 微生物性食中毒(2)(甲斐 達男) 毒素分泌型の分類、感染侵入型食中毒、感染毒素型食中毒	講義	復習: 該当部分の復習	60
6	テーマ: 微生物性食中毒(3)(甲斐 達男) ウイルス性食中毒、寄生虫性食中毒	講義	復習: 該当部分の復習	60
7	テーマ: 自然毒食中毒(甲斐 達男)	講義	復習: 該当部分の復習	60
8	テーマ: 有害化学物質(1)(甲斐 達男) 有害金属・動物用医薬品・農薬	講義	復習: 該当部分の復習	60
9	テーマ: 有害化学物質(2)(甲斐 達男) 概論: 放射性物質・調理時生成物質	講義	復習: 該当部分の復習	60
10	テーマ: 寄生虫と衛生動物(甲斐 達男)	講義	復習: 該当部分の復習	60
11	テーマ: 食品添加物(1)(甲斐 達男) 概論	講義	復習: 該当部分の復習	60
12	テーマ: 食品添加物(2)(甲斐 達男) 法規	講義	復習: 該当部分の復習	60
13	テーマ: 食品添加物(3)(甲斐 達男) 各論	講義	復習: 該当部分の復習	60

14	テーマ:水の衛生(甲斐 達男)	講義	復習:該当部分の復習	60
15				
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、必要に応じてそ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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 管理栄養士養成シリーズ「食品衛生学」(化学同人) 2. 「改訂 食品の安全性」(建帛社) 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 「国民衛生の動向」(厚生統計協会) 2. 必要に応じて資料を配布する。 			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	<p>食品衛生学は、食品添加物と食中毒に関する内容を2本の柱として、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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、授業の中で説明する。
---------------	-----------------------