

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	木村 宏和							
授業概要	<p>近年のグローバル化により世界の食文化・食習慣が日本で受け入れられるようになり、多種多様な食品が輸入され、食品をめぐる環境は著しく変化している。食品は第一に「安全」であることが重要であり、そのため、食品の生産から加工、流通、販売そして調理(提供)にいたるすべての過程での食品の「安全性確保」は重要な課題である。</p> <p>そこで、食品衛生学では、食品の安全性確保のために必要な基本的な知識(食品衛生行政、食品衛生関係法規、食中毒の種類と予防法および発生状況、食品汚染物質、食品添加物、残留農薬、食品衛生対策など)を幅広く修得することを目標とする。</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. 食品の変質とその防止について説明できる。</li> <li>3. 食中毒の種類、発生状況、予防法について説明できる。</li> <li>4. 食品汚染に関わる有害物質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. 残留農薬および動物用医薬品について説明できる。</li> <li>7. 食品衛生対策(HACCP、一般衛生管理)について説明できる。</li> <li>8. 器具および容器・包装に関する衛生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	60	30	0	0	0	10	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	40	30					70	
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)						10	10	
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				
標準レベル1～9を達成した上で、食品衛生に関する幅広い知識や関係法規を理解し、様々な食中毒や食品への有害物質汚染などを防ぐことができる。				<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. 食品の変質の特徴及び指標、予防法について説明できる。</li> <li>3. 微生物による食中毒(細菌、真菌、ウイルス、寄生虫(原虫、蠕虫))の特徴、 予防法について説明できる。</li> <li>4. 自然毒による食中毒の特徴、予防法について説明できる。</li> </ol>				

		5. 有害物質(化学物質、有害元素、食品の成分変化により生ずる有害物質、放射性物質)について説明できる。		
		6. 食品添加物について説明できる。		
		7. 残留農薬および動物用医薬品について説明できる。		
		8. 一般衛生管理と HACCP について説明できる。		
		9. 器具および容器・包装に関する衛生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:食品衛生学概論 (1) 食品衛生関連法規(食品衛生法、食品安全基本法)について解説する。	シラバスを用いて授業概要を説明、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
2	テーマ:食品衛生学概論 (2) 食品衛生行政、食品の安全性に関わる主な国際機関(コーデクス委員会、ISO)について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
3	テーマ:食品の変質と防止 (1) 微生物の分類と種類、細菌・ウイルスの増殖について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
4	テーマ:食品の変質と防止 (2) 食品の変質メカニズムと変質指標、食品の保存法について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
5	テーマ:食中毒 (1) 食中毒の分類、発生状況、細菌性食中毒(感染型)について解説する、	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
6	テーマ:食中毒 (2) 細菌性食中毒(毒素型)、ウイルス性食中毒について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
7	テーマ:食中毒 (3) 自然毒食中毒(動物性、植物性)について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
8	テーマ:食中毒 (4) 寄生虫(原虫、蠕虫)による食中毒について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
9	テーマ:有害化学物質による食品汚染 (1) カビ毒(マイコトキシン)、化学物質、有害元素について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
10	テーマ:有害化学物質による食品汚染 (2) 食品成分の変化により生ずる有害物質、放射性物質について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
11	テーマ:食品添加物 (1) 食品添加物の指定、安全性評価のあり方について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60

		教科書を用いた講義		
12	テーマ:食品添加物 (2) 主な食品添加物の有用性と安全性について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
13	テーマ:残留農薬および動物用医薬品 残留基準の設定、農薬、動物用医薬品および飼料添加物について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
14	テーマ:作業従事者による食品衛生対策 一般衛生管理、HACCPシステムによる衛生管理について解説する。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	60
15	テーマ:器具および容器・包装に関する衛生 材質の特性と衛生の解説と食品衛生学講義の総括を行う。	前回の授業の理解度確認(小テスト)、教科書を用いた講義	復習:授業内容について教科書とノートで確認する。	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、加工食品機能論などに関連がある科目なので、それらの科目も理解しておくことが望ましい。			
テキスト	N ブックス新訂「食品衛生学」伊藤武他 編 建帛社			

参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	<p>栄養科学イラストレイテッド改訂第2版「食品衛生学」 田崎達明 編 羊土社          食べ物と健康・食品と衛生 新食品衛生学要説 2021年版 廣末トシ子、安達修一 編 医歯薬出版          解いて学ぶ！食品衛生・食品安全テキスト&amp;問題集第2版 藤井建夫、塩見一雄 著 講談社          クエスチョンバンク管理栄養士国家試験問題解説 2022 メディックメディア</p>
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	<p>食品衛生学に興味や関心を持ち、積極的に講義に参加してください。また、以下のことをお願いします。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 疑問点があれば、自ら図書館で調べたり、担当教員に質問する。</li> <li>2. 関連する管理栄養士国家試験問題(過去問題や問題集)を解いて理解する。</li> <li>3. 雑誌、ニュースやインターネット等を利用して、食品衛生に関する最新の情報・知識を積極的に得る。</li> </ol>
達成度評価に関するコメント	<p>小テストの内容については、授業中に説明する。          「その他」については、授業態度(出席状況、積極的な質問など)を総合的に評価したものである。</p>