

| | | | | | | | | |
|--|--|------|----------------------------|---|-------------------|----------|-----|----|
| 授業科目 | *食品衛生学 (B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"> 1. 食品衛生行政と関係法規について説明できる。 2. 食品の変質とその防止について説明できる。 3. 食中毒の種類、発生状況、予防法について説明できる。 4. 食品汚染に関わる有害物質について説明できる。 5. 食品添加物について説明できる。 6. 残留農薬および動物用医薬品について説明できる。 7. 食品衛生対策(HACCP、一般衛生管理)について説明できる。 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。 | | | | | | | |
| 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"> 1. 食品衛生行政と関係法規について説明できる。 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。 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。 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。 | | | | |

| | | 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&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"> 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。 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。 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。 |
| 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> |