

授業科目	* 食品衛生学				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	65	30	0	0	0	5	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	10	5					15	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)	10	5					15	
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)	45	20				5	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				
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)、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
12	テーマ:食品添加物 (2)	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

	主な食品添加物の有用性と安全性について解説する。	教科書を用いた講義		
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	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 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 メディックメディア レビューブック管理栄養士 メディックメディア			

授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	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。 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/課題に対するフィードバックの方法	小テストは、採点後に返却する。 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(積極的な質問など)を総合的に評価したものである。