

【担当教員名】 伊藤直子	対象学年	1	対象学科	健康
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

<一般目標：G I O>

食品の製造から流通、摂取にかけてのあらゆる段階における食品の安全性確保について、学習する。
また、食品の取り扱い方法、食品取扱者(調理関係者)への衛生教育、食品取り扱い施設・設備などの衛生管理の知識・技術を理解する。

<行動目標：S B O>

1. 食品衛生学の概要が理解できる。
2. 食品衛生関連法規と衛生管理に関する概要を理解できる。
3. 食品と微生物とのかかわりを理解できる。
4. 食品の変質とその防止に関する知識を習得できる。
5. 食中毒発生要因とその防止法を理解できる。
6. 食品と感染症とのかかわりや安全性の確保について理解できる。
7. 食品添加物について理解できる。
8. 有害物質による食品汚染について理解できる。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法
1	食品衛生学の目的、学問的位置付け、行政組織について	1, 2	講義
2	微生物の増殖と環境条件、食品の変質要因について	3	講義
3	食品の保存について	3, 4	講義
4	食中毒の種類、発生状況、細菌性食中毒とその原因細菌について	5	講義
5	食中毒原因菌について-2	5	講義
6	動物性自然毒、植物性自然毒による食中毒	5	講義
7	経口感染症	6	講義
8	寄生虫症	5	講義
9	有害物質	5, 8	講義
10	有害物質-2	5, 8	講義
11	添加物	7	講義
12	添加物-2	7	講義
13	包装、HACCP	2, 8	講義
14	まとめ		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	Nブックス 食品衛生学	宮沢・古賀 編著	建帛社	最新版 2415
参考書				
その他の資料	配布プリント			

【評価方法】 出席状況、定期試験成績からの総合的評価	【履修上の留意点】 新聞、雑誌等、ニュースに注意し、食品衛生関連の最新情報を得ること。
-------------------------------	--

健康栄養学科 専門