

授業科目 食品衛生学

【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
【概要・一般目標：GI0】 食中毒を引き起こす様々な要因とその防止について理解する。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。					
【学習目標・行動目標：SB0】 1. 食品衛生学の概要が理解し、説明できる。 2. 食品衛生関連法規と衛生管理に関する概要を理解し、説明できる。 3. 食品と微生物とのかかわりを理解し、説明できる。 4. 食品の変質とその防止に関する知識を習得し、説明できる。 5. 食中毒発生要因とその防止法を理解し、説明できる。 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し、説明できる。 7. 食品添加物について理解し、説明できる。 8. 有害物質による食品汚染について理解し、説明できる。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	食品衛生学の目的、学問的位置付け、行政組織			1, 2	講義
2	微生物の増殖と環境条件、食品の変質要因			3	講義
3	食品の保存			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			2, 5	講義
5	食中毒原因菌－2			2, 5	講義
6	食中毒原因菌－3			2, 5	講義
7	動物性自然毒、植物性自然毒による食中毒			2, 5	講義
8	経口感染症			2, 5	講義
9	寄生虫症			2, 5	講義
10	有害物質			2, 5, 8	講義
11	有害物質－2			2, 5, 8	講義
12	添加物			2, 7	講義
13	添加物－2			2, 7	講義
14	包装、HACCP			2, 8	講義
15	まとめ				
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		Nブックス 食品衛生学	宮沢、古賀編著	建帛社	2,415円
参考書					
その他の資料		配布プリント			
【評価方法】 定期試験成績、出席状況からの総合的評価			【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。		