

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	栄養
	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。

<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	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	動物性自然毒、植物性自然毒による食中毒	2, 5	講義
7	経口感染症	2, 5	講義
8	寄生虫症	2, 5	講義
9	有害物質	2, 5, 8	講義
10	有害物質-2	2, 5, 8	講義
11	添加物	2, 7	講義
12	添加物-2	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 (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	最新版 2415円
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。			