

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
【カリキュラムポリシーとの関連性】				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○		
【一般目標：GIO】 食を取り巻く環境の中には、微生物、毒物など食中毒を引き起こす様々な要因が存在する。これら食中毒を引き起こす要因とその防止法について理解する。また、食品の製造から流通、摂取までのあらゆる段階における食品の安全性確保について、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。さらに、食中毒事件や食品衛生関連の報道を正しく理解する能力を養う。				
【行動目標：SBO】 1. 食品衛生学の概要を理解し、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. 食中毒発生意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		SBO 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, 3, 5	講義
5	食中毒原因菌－2		2, 3, 5	講義
6	食中毒原因菌－3		2, 3, 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、人畜共通感染症		2, 3, 5, 6	講義
9	寄生虫症		2, 5	講義
10	衛生指標菌、有害物質－1		2, 5, 8	講義
11	有害物質－2		2, 5, 8	講義
12	食品添加物－1		2, 4, 7	講義
13	食品添加物－2		2, 4, 7	講義
14	器具、容器、包装に関する衛生		2, 5, 8	講義
15	HACCP、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ボックス 食品衛生学	伊藤武 編著、古賀信幸 編著	建帛社 2,500円＋税
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。		