

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
【ディプロマ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：GI0】 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身につける。				
【行動目標：SB0】 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, 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ブックス 新版 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を行う。		【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。		