

科目区分	専門教育科目	授業科目名	食品衛生学				科目コード	25S405	担当者	桑原 真美			担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	前期	単位数	2	必修・選択の別	必修	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	講義	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連											

授業の主題	食中毒の発生機序およびその予防法について学び、食中毒予防を目的とした衛生管理を実践するための基礎知識を身に付ける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	小テストは採点后、返却および解説を行う。
授業の方法	パワーポイントスライドを使用した講義形式を基本とし、学生には資料を配布する。毎回の授業開始時にWebアプリケーション(KENS)による確認問題を出題する。併せて単元毎に確認問題(プリント形式)を出題する。いずれも学生が自身の理解度を把握するために実施する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	食品衛生学とその目的	食品衛生の現状とこれからの課題について要点をまとめる。	第9回	食中毒(化学物質による食中毒)、HACCPについて	化学物質による食中毒の分類と概要・予防法、HACCPによる衛生管理システムについて要点をまとめる。	
第2回	微生物と食品衛生のかかわり(微生物とは、微生物による食品の品質低下)	微生物の分類と特徴、微生物による食品の品質低下について要点をまとめる。	第10回	有害物質による食品汚染1	有害物質による食中毒の発生機序、症状について要点をまとめる。	
第3回	微生物と食品衛生のかかわり(食品変質の防止法)	微生物に起因する食品の変質の防止法について要点をまとめる。	第11回	有害物質による食品汚染2	有害物質による食中毒の発生機序、症状について要点をまとめる。	
第4回	食品成分の化学的変質	食品成分の化学的変質の機序について要点をまとめる。	第12回	食品添加物(食品添加物とは、主な食品添加物の種類と使用目的、使用基準)	食品添加物の指定基準、安全性、成分規格、使用基準および表示基準について要点をまとめる。	
第5回	食中毒(食中毒の概要と発生状況)	食中毒の分類と発生状況について要点をまとめる。	第13回	食品添加物(主な食品添加物の種類と使用目的、使用基準)	主な食品添加物の使用目的・使用食品・使用基準について要点をまとめる。	
第6回	食中毒(細菌性食中毒)	細菌性食中毒の分類と概要、予防法について要点をまとめる。	第14回	食品の器具と容器包装・食品の安全性、小テスト	器具および容器包装の規格基準・洗浄殺菌、遺伝子組み換え食品の安全性について要点をまとめる。	
第7回	食中毒(ウイルス性食中毒、寄生虫(原虫)による食中毒)、小テスト	ウイルス性食中毒・寄生虫による食中毒の分類と概要・予防法について要点をまとめる。	第15回	食品衛生関連法規と食品保健行政	食品衛生に関する行政の動きと法規について要点をまとめる。	
第8回	食中毒(寄生虫(蠕虫類)による食中毒、自然毒食中毒)	寄生虫による食中毒・自然毒食中毒の分類と概要および予防法について要点をまとめる。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生「食品衛生学」/植木幸英・野村秀一/講談社	受講生へのメッセージ	栄養士にとって衛生管理は大変重要です。食中毒予防を目的とした衛生管理を正しく実践するために、食品衛生学で学ぶ内容をしっかり理解し、知識を身に付けましょう。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

