

科目名	食品衛生学						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	必修	2	2	前期			
担当者名	三宅 統	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修				
<b>授業概要</b> 微生物は発酵食品作りには必須であるが、扱い方を間違えてしまうと食中毒を引き起すなど、人に対し牙をむくこととなる。「食品衛生学」では、微生物以外にも、ウイルスや寄生虫などによる汚染や食品添加物など、飲食を介して体内に取り込む可能性のある危険因子について学び、食品の安全性の確保のための手段について学んでいく。 「食品衛生学」は、微生物学や化学などの自然科学とともに、行政や法律など社会科学分野とも深く関わっている。食品衛生行政や食品衛生法などについても簡単に説明する。							
<b>到達目標</b> 1. 食品衛生行政や食品衛生法などの基礎的な知識が身についている。 2. 微生物や食品添加物など飲食に起因する健康上の危険因子について知り、食の安全性について考えることができる。				<b>成績評価方法</b> 授業態度、課題、定期試験による総合評価			
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○					70
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				15
授業態度・授業参加度					○		15
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 食品衛生の概念と食品衛生行政				課題			
2) 食品と微生物				課題			
3) 食品の変質と食品衛生				課題			

4) 食中毒の概要と発生状況	課題
5) 細菌性食中毒	課題
6) 細菌性食中毒	課題
7) ウイルス性食中毒	課題
8) 自然毒食中毒	課題
9) 化学性食中毒	課題
10) 衛生指標菌と異物	課題
11) 有害物質による食品汚染	課題
12) 食品添加物、ADI	課題
13) 食品添加物、表示基準	課題
14) 主な食品添加物	課題
15) 食品衛生対策、HACCP	課題
授業外学習	
<p>1. 家での学習のために、毎回の授業の終わりにその日説明した内容に関する課題プリントを配付するので、次回授業までにその問題に取り組む。次の授業で前に（ホワイトボードに）解答を書いてもらって答え合わせをするので、忘れないように全員が取り組んでくるようにする。</p> <p>2. 課題の問題の多くが定期試験に出題される。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食べ物と健康・食品と衛生 新食品衛生学要説 2015年版」細貝祐太郎、松本昌雄、廣末トシ子 編（医歯薬出版）	食品学総論、食品加工学、食品衛生学実験
備考	
<p>1. 授業開始時に、課題の答え合わせをするので、遅刻・欠席をしないようにする。</p> <p>2. 課題プリントなどの配付物をなくさないようにする。</p>	