

授業科目	食品衛生学特論 Food Hygiene			担当教員	野村 秀一		
展開方法	講義	単位数	2単位	開講年次・時期	1・2年／後期	必修・選択	選択
授業のねらい							
<p>人は多くの食品を摂取して生命を維持している。ただ生命を維持するだけではなく、健康的に生命を維持するために、栄養学的見地から食品を選び、加工・調理を行い摂取している。しかし、摂取する食品が安全でなければ無意味である。食品の安全性に大きな影響を及ぼすものに食品中に含まれる栄養素以外の各種化学物質や食品を汚染している細菌・ウイルス・原虫などの微生物がある。本特論では、化学物質の生体内での吸収・排泄の動態、毒性発現機構、微生物の性状、伝播様式、微生物の食品媒介感染症を制御するための衛生管理法について概説し、将来、高度専門職業人・研究者として、食品の安全性を確保できる基礎的知識の修得と科学的思考力および創造力を養うことである。</p>							
	学生の授業における到達目標			評価手段・方法	評価比率		
関心・意欲 ・態度	食の安全・安心における食品衛生の関連に関心を持ち、理解し、積極的に取り組むことができる。			・グループ討議	20%		
思考・判断	食品衛生と食の安全・安心の確立・推進およびヒトの健康維持・増進とを関連して考え、評価することができる。			・論文抄読	30%		
技能・表現	与えられた課題の内容を簡潔にまとめてプレゼンテーションができる。			・課題発表	20%		
知識・理解	食品衛生に関わる基礎知識を修得し、食の安全・安心と関連づけることができる。			・論文抄読	30%		
出席						受験要件	
合計						100%	
評価基準および評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 論文抄読（60%）、課題発表（20%）、グループ討議（20%）の割合で評価する。</li> <li>・ 論文抄読は、食品衛生に論文を解説する能力とそれにか関わる専門知識の修得状況の評価する。</li> <li>・ グループ討議は、参加・取組み姿勢を評価する。</li> <li>・ 課題発表、発表内容がテーマに合った内容であるかを評価する。</li> </ul>							
授業の概要							
<p>参考資料、参考文献（英語論文含む）を用いて講義形式で実施するが、適宜討議をおこないながら、自分で考え、解決する能力を養えるように行う。また、課題レポートの発表を行い、その内容についても討議を行う。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：必要に応じて資料を配布するが、自分で専門書を選定し、講義の前後で使用すること。 参考書：食品安全学（同文書院）、食品衛生化学辞典（中央法規）</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品衛生は食の安全性を保証するために必要な知識です。学部の際に修得した基礎知識を基にして、さらに、実践的かつ応用的な知識を身に付けるように学修に励んで下さい。また、自分の身近で起こっている食品衛生上の問題にも関心を持ち、日常の生活を送ってください。</li> <li>2. 学外で介される食の安全・安心に関する講演会・研究会に積極的に参加し、研鑽してください。</li> <li>3. 6回欠席で再履修となります。</li> </ol>							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	食品由来感染症	原因微生物の種類、特徴、現状、感染様式、予防法	資料の確認、専門書で食品由来感染症を復習し、感染型食中毒を調べる。
2	細菌性 ①	感染型食中毒細菌の特徴、感染様式、臨床症例	資料の確認、専門書で感染型食中毒を復習し、毒素型食中毒を調べる。
3	細菌性 ②	毒素型食中毒細菌の特徴、感染様式、臨床症例	資料の確認、専門書で毒素型食中毒を復習し、生体内毒素細菌を調べる。
4	細菌性 ③	生体内毒素型細菌の特徴、感染様式、臨床症例	資料の確認、専門書で生体内毒素細菌を復習し、3類感染症を調べる。
5	細菌性 ④	3類感染症；コレラ菌、赤痢菌、臨床症例	専門書で3類感染症を復習し、細菌性感染症のまとめを行い、グループ討議の準備をする。
6	細菌性 ⑤	細菌性食中毒でのグループ討議	グループ討議の内容を資料・専門書で確認し、課題テーマの発表の準備をする。
7	細菌性 ⑥	細菌性食中毒に関する課題テーマでの発表	発表内容の確認し、専門書でウイルス性感染症を調べる。
8	ウイルス性 ①	ウイルスの性状、感染、伝播様式、感染予防法	専門書でウイルス性状を復習し、プリオンを調べる。
9	ウイルス性 ②	消化器系感染ウイルスの性状、プリオン、臨床症例	専門書でプリオンを復習し、課題テーマの発表の準備をする。
10	ウイルス性 ③	ウイルス性感染症に関する課題テーマでの発表	発表内容を確認し、専門書で原虫・寄生虫を調べる。
11	原虫、寄生虫性	原虫・寄生虫の種類、特徴、臨床症例、感染様式、	資料の確認、専門書で原虫・寄生虫を復習し、薬剤耐性菌を調べる。
12	薬剤耐性菌 ①	薬剤耐性菌の種類、性状、耐性機序	専門書で薬剤耐性菌を復習し、耐性菌出現背景を読んでおく。
13	薬剤耐性菌 ②	薬剤耐性菌の状況、出現背景	専門書で薬剤耐性菌を復習し、汚染化学物質を調べる。
14	食品汚染化学物質	化学物質の種類、特徴、生体内代謝、	専門書で化学物質を復習し、毒性発現を調べる。
15	化学物質性中毒	毒性発現、臨床症例、予防法	専門書で化学物質全体の復習を行い、総まとめをする。

注) 講義内容は都合により変更することがある。