

| 授業科目(ナンバリング) | 食品衛生学 (IA133) | | | 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 年・後期 | 必修・選択 | 必修 |
| 授業のねらい | | | | | | | アクティブ・ラーニングの類型 |
| 人は生命を維持するだけでなく、健康的に生命を維持するために、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多くの微生物がある。食品の摂取によって引起される疾病・危害を理解し、適切な栄養成分の摂取により人の健康を守るために必要な食品の安全性を確保するための食品衛生の知識を修得することである。 | | | | | | | ① ⑩ |
| ホスピタリティを構成する能力 | 学生の授業における到達目標 | | | | 評価手段・方法 | 評価比率 | |
| 専門力 | 食の安全性を確保するための基礎的な知識を修得し、ヒトの生命の維持と健康と食品衛生との関係を総括的に説明することができる。 | | | | ・定期試験 | 60% | |
| 情報収集、分析力 | 食の安全性を脅かす多くの要因について、それぞれの要因の特性について、自分自身で探求し、理解することができる。 | | | | ・定期試験 ・課題レポート | 10% 10% | |
| コミュニケーション力 | | | | | | | |
| 協働・課題解決力 | 食の安全性に影響する事柄に関心や疑問を持ち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる。 | | | | ・定期試験 ・課題レポート | 10% 10% | |
| 多様性理解力 | | | | | | | |
| 出 席 | | | | | 受験要件 | | |
| 合 計 | | | | | 100% | | |
| 評価基準及び評価手段・方法の補足説明 | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験：80%、課題レポート：20%の割合で評価する。 ・定期試験は、食品の変質、食中毒、有害物質、食品添加物、容器包装、遺伝子組換え食品、放射線照射食品、関係法規、食品保健行政などの基礎的知識を修得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。 ・課題レポートは、講義内容に関する課題を課し、理論性・独自性を評価し、講義の中でフィードバックする。 ・定期試験、課題レポートでの誤字、脱字、判読不能な文字での記述は減点対象とする。 | | | | | | | |
| 授業の概要 | | | | | | | |
| <p>食品の安全性の確保のために必要な食品衛生の重要で必要な知識について、教科書と配布資料を使用してわかりやすく解説する。さらに、授業の内容に対応した課題レポートを課す。</p> <p>この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、180分である。</p> | | | | | | | |
| 教科書・参考書 | | | | | | | |
| <p>教科書：NEXT シリーズ 食品衛生学（講談社サイエンティフィック）</p> <p>参考書：食品安全学（同文書院）、わかりやすい食物と健康④（三共出版）、食品安全の辞典（朝倉書店）</p> <p>指定図書：NEXT シリーズ 食品衛生学（講談社サイエンティフィック）</p> | | | | | | | |
| 授業外における学修及び学生に期待すること | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生学を学ぶのに必要な基礎科目である食品学、微生物学、調理学、生化学を復習すること。 ・日常生活の中で起こる食の安全性に関わることに興味を持って生活し、学んだ知識を活用すること。 ・授業中の私語、居眠り、携帯電話・スマートフォン等は厳禁、厳しく対応する。 ・授業中の無許可での退室は不可とする。 ・授業を受けて理解できなかったことなどは、積極的に質問を行い、さらに自主的に学修すること。 | | | | | | | |

| 回 | テーマ | 授業の内容 | 予習・復習 |
|----|-------------------------|--|--|
| 1 | 食品衛生とは | 食品衛生の目的、食品衛生の現状、食品衛生関係法規、食品保健行政、食品のリスク分析、食品衛生監視員 | 食品衛生関係法規・保健行政を復習し、教科書 p1～14 を読んでおく。 |
| 2 | 微生物と食品衛生との かかわり | 衛生指標細菌、食品の変質、変質の防止法 | 衛生指標細菌と食品の変質を復習し、教科書 p15～21 を読んでおく。 |
| 3 | 食品成分の化学的変質 | 油脂の化学的変質、変質防止、加熱調理での発癌物質 | 油脂の化学的変質を復習し、教科書 p22～36 を読んでおく。 |
| 4 | 細菌性食中毒 ① | 感染型食中毒の原因細菌の種類と特徴 サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、赤痢菌、エンテロコレチカ、リステリア、カンピロバクター | 感染型食中毒を復習し、教科書 p37～46、配布資料を読んでおく。 |
| 5 | 細菌性食中毒 ② | 毒素型食中毒細菌の原因細菌の種類と特徴 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌 | 毒素型食中毒を復習し、教科書 p47～57、配布資料を読んでおく。 |
| 6 | 細菌性食中毒 ③ | 生体内毒素型食中毒原因細菌の種類と特徴 ウエルシュ菌、セレウス菌、コレラ菌 | 生体内毒素型食中毒を予習し、教科書 p58～63、配布資料を読んでおく。 |
| 7 | ウイルス性食中毒 | ノロウイルス、A型・E型肝炎ウイルス、下痢性ウイルス、スプリオン、狂牛病 | ウイルス性食中毒を復習し、教科書 p63～74、配布資料を読んでおく。 |
| 8 | 原虫・寄生虫感染症 | 赤痢アメーバ、クリプトスポリジウム、アニサキス線虫、回虫、顎口虫、有鉤条虫 | 原虫・寄生虫感染症を復習し、教科書 p75～88、配布資料を読んでおく。 |
| 9 | 自然毒食中毒 | 動物性自然毒、フグ毒、貝毒、海産魚介類、食物連鎖 植物性自然毒、毒キノコ、山菜、青酸配糖体、生物濃縮 | 自然毒食中毒を復習し、教科書 p89～98、配布資料を読んでおく。 |
| 10 | 有害物質の汚染 ① | カビ毒、農薬、ポジティブリスト制度、動物医薬品 | 農薬・動物医薬品を復習し、教科書 p99～111、配布資料を読んでおく。 |
| 11 | 有害物質の汚染 ② | 重金属、放射性物質、環境ホルモン | 重金属を復習し、教科書 p113～120、配布資料を読んでおく。 |
| 12 | 食品添加物 ① | 食品添加物の種類と基準、安全性、使用基準、表示基準 | 食品添加物の種類と基準を復習し、教科書 p121～129 を読んでおく。 |
| 13 | 食品添加物 ② | 甘味料、保存料、ゲル化剤、着色料、酸化防止剤 | 甘味料、保存料、着色料を復習し、教科書 p129～136 を読んでおく。 |
| 14 | 食品添加物 ③ | 発色剤、品質保持剤、漂白剤、乳化剤、調味料 | 発色剤、品質保持剤、漂白剤を復習し、教科書 p137～153 を読んでおく。 |
| 15 | 遺伝子組み換え食品と 輸入食品、容器包装 | 容器包装、遺伝子組み換え食品、輸入食品 放射線照射食品 | 容器包装、遺伝子組み換え食品を復習し、総まとめを行う。 |
| 16 | 定期試験 | | |

※ 授業の進捗状況により内容を変更することがある。