

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	管理栄養学科		
科目名称 [英語名称]	食品衛生学 [Food Safety]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	302400	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	1年次
教員氏名	生地 暢			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP3(3) DP3(4)		
授業概要	<p>健康な日常生活をおくるためには、安全でしかも安心な食品を摂取することが基本である。食品を衛生的に取り扱うことは、食による健康被害を防ぎ、高品質の食を提供することにつながる。食品が原因である健康被害は、食中毒(微生物、化学物質)や異物等、多岐にわたり、その原因を知ることが被害を未然に防ぐことに繋がる。この授業の目的は、食品の安全性を確保するための基礎的知識として、衛生行政、食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品保存法、食品衛生管理等について理解することである。【知識・理解の獲得】</p> <p>授業中に学ぶことが出来たものの、身につけることが出来ない資質・能力については、2年次以降の関連授業科目で育成・獲得していく。【生涯学習力の育成】</p>						
関連する科目	生物学 I および食品学 I を同時期に受講しておくことが望ましい。履修後は、食品衛生学実験、給食管理論 I・II および給食管理論実習 I・II を履修することが望ましい。						
授業の進め方と方法	<p>新たな内容については、テキストのみではなく、補助的にプリントを作成・配布して、重要な内容をまとめ、講義する。授業の中で随時、関連する科目や以前に本科目で学んだ内容を振り返るために、学生に質問をする対話型の授業を行い、理解を深められるようにする。また、数回の小テストを行い、理解度を確認する。【知識・理解の獲得】【コミュニケーションスキルの育成】</p>						
授業計画	<p>第1回 序論 食品衛生に関わることの概要を解説する。</p> <p>第2回 食品衛生行政と関連法規 食の安全を支える体系および食品衛生に関わる法規について学ぶ。</p> <p>第3回 食品と微生物 微生物の分類・性質および食品との関連性について学ぶ。</p> <p>第4回 食品の変質とその防止 微生物による変質および化学的変質、その防止法について学ぶ。</p> <p>第5回 食中毒-1 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒</p> <p>第6回 食中毒-2 自然毒食中毒・化学性食中毒 食中毒の原因となる物質(微生物・化学物質・自然毒)について学ぶ。</p> <p>第7回 経口感染症-1 野菜・水・魚介類から感染する寄生虫症</p> <p>第8回 経口感染症-2 肉類から感染する寄生虫症・人畜共通感染症 食品等から感染する健康被害を引き起こす寄生虫症について学ぶ。</p> <p>第9回 食品汚染物質-1 カビ毒・異物混入</p> <p>第10回 食品汚染物質-2 汚染化学物質・放射性物質 食品に汚染し、健康障害を引き起こすカビおよび化学物質について学ぶ。</p> <p>第11回 食品添加物 食品添加物の種類および安全性評価について学ぶ。</p> <p>第12回 食品中の残留物質 残留農薬等の用途およびポジティブリスト制度について学ぶ。</p> <p>第13回 食品用の器具・容器包装 器具・容器包装の素材による特徴・用途・規格について学ぶ。</p> <p>第14回 食品衛生管理 HACCP等の食品衛生管理における危害発生防止について学ぶ。</p> <p>第15回 食品衛生をめぐる諸問題 遺伝子組換え食品等の食品表示、BSE、トランス脂肪酸について学ぶ。</p>						
授業の到達目標	<p>1.食品・食事の安全・衛生管理、食品に関する法規制、病原性微生物・化学物質による汚染と防止について理解している。【知識・理解の獲得】</p> <p>2.授業中での振り返りの中で、自らにフィードバックできる。【コミュニケーションスキルの育成】</p> <p>3.授業中の学習内容を振り返り、継続的な学びにつなげることができる。【生涯学習力の育成】</p>						
授業時間外の学修	<p>【予習】必ず指定した教科書を事前に熟読し、次回の講義内容を把握しておくこと。(約1時間)</p> <p>【復習】受講後は、その内容を確認、復習しておくこと。(約1時間)</p>						
課題に対するフィードバック	小テストは評価後、返却及び解説をする。 定期試験は試験後に解説する。	評価方法		以下の項目に基づいて評価する。 1)小テスト(30点) 2)定期試験(70点)			
テキスト	新版 食品衛生学 西島基弘・山本茂貴 編著(建帛社)						
参考書	はじめて学ぶ食品衛生学 西瀬弘・檜垣俊介・和島孝浩 著(化学同人) 栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 田嶋達明 編(羊土社)						
備考							