

Minami Kyushu University Syllabus

[illegible]

授業計画 【第11回】	食品の安全性の確保（３）惣菜類、弁当・にぎり飯・米飯・調理パン 食品別に原料や製造工程・流通工程での安全性確保の課題について学び、各食品の衛生確保にはそれぞれのチェックポイントがあることを理解する。
授業計画 【第12回】	食品の安全性の確保（４）食用油脂・油脂食品、冷凍食品 食品別に原料や製造工程・流通工程での安全性確保の課題について学び、各食品の衛生確保にはそれぞれのチェックポイントがあることを理解する。
授業計画 【第13回】	家庭における食品の安全保持（１）まな板、包丁、ふきん 家庭での食品の安全を保持するために、食品自体の取り扱いだけでなく、まな板・包丁・ふきん・手指衛生・洗剤や漂白剤の使用方法・冷蔵庫や冷凍庫の使用方法などを学ぶ。これらに知識は家庭内に止まらずレストランの厨房、食品工場における製造加工などにおいても重要な知識であることを理解する。
授業計画 【第14回】	家庭における食品の安全保持（２）冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ 家庭での食品の安全を保持するために、食品自体の取り扱いだけでなく、まな板・包丁・ふきん・手指衛生・洗剤や漂白剤の使用方法・冷蔵庫や冷凍庫の使用方法などを学ぶ。これらに知識は家庭内に止まらずレストランの厨房、食品工場における製造加工などにおいても重要な知識であることを理解する。
授業計画 【第15回】	家庭における食品の安全保持（３）洗剤・漂白剤、哺乳瓶 家庭での食品の安全を保持するために、食品自体の取り扱いだけでなく、まな板・包丁・ふきん・手指衛生・洗剤や漂白剤の使用方法・冷蔵庫や冷凍庫の使用方法などを学ぶ。これらに知識は家庭内に止まらずレストランの厨房、食品工場における製造加工などにおいても重要な知識であることを理解する。
授業の到達目標	1 食品の腐敗・変敗とその防止方法について説明できる。 2 食中毒の原因物質についてその特徴と防止方法について説明できる。 3 食品の安全性確保のための基本的な考え方や手法が説明できる。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)
授業時間外学習【予習】	今回の講義内容を把握する。授業中に次の授業内容（予習箇所）を提示しますので、次の授業までに確認してください。（1時間程度）
授業時間外学習【復習】	授業後には、授業内容に関連した語句や周辺知識を確認してください。確認する内容については授業時間に伝えます。（1時間程度）
課題に対する フィードバック	定期試験は試験終了後に解説します。
評価方法・基準	定期試験 100点
テキスト	食品の安全性／（公社）日本フードスペシャリスト協会 編／建パク社／ISBN978-4-7679-0635-5
参考書	指定しない。
備考	