

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
市瀬 尚子			

講義概要	人は毎日の食事の中で、適切な栄養摂取により健康を維持している。従って食事は栄養の供給源であると同時に安全性が高いことが何よりも重要である。食品衛生の重要性と目的を理解し、食品の安全性に大なる影響を及ぼす微生物や各種化学物質を知り、食品の摂取によって引き起こされる疾病・危害を防止する知識を身につける。
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

授業計画	<p>概要 食品衛生の定義、食品衛生法          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>健康危害 飲食に伴う健康危害          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品と微生物 微生物の種類          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品と微生物 微生物の増殖条件（栄養素、水分、温度）          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品と微生物 微生物の増殖条件（酸素、pH）          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品と微生物 微生物の生息場所          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品と微生物 一般細菌と糞便汚染指標菌          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品の腐敗 微生物による食品の品質低下（腐敗・変敗・酸敗）          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品の腐敗 微生物に起因する食品の変質防止法          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>化学性食中毒 化学性食中毒の概要          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>化学性食中毒 化学性食中毒の発生          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>化学性食中毒 化学性食中毒の発生          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>化学性食中毒 過去の事例と予防法          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>化学性食中毒 アレルギー様食中毒          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>まとめ 概論と化学性食中毒のまとめ          学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む          予習：専門用語の意味を理解しておく</p>
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

授業形態	講義
------	----

評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①食品衛生とはどういうものかを理解し説明できる ②飲食に伴う危害にはどのようなものがあるかを説明できる ③食中毒の事例の中から問題点を理解し、食品衛生対策を説明できる
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>④衛生微生物とはどんなものか説明できる ⑤化学性食中毒とはどんなものか説明できる</p> <p>単元ごとに行う小テストと授業に取り組む態度で評価する</p> <p>小テスト（８０％）、授業への参加意欲（２０％）</p>
教科書・参考書	<p>テキスト：『製菓衛生師教本 食品衛生学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター</p> <p>参考書：授業内容に応じてプリントを配布する</p>
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	次回の授業範囲を通読しておくこと