

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	<p>人にとって「食品」とはなくてはならないものであるが、この「食品」を介して人体に健康危害を及ぼす場合がある。 この大きな要因として「食中毒」があげられるが、分解や性質などを深く学ぶことにより、食中毒の正しい予防方法を理解し、人の健康を守るために必要な食品の安全性について理解を深める。</p>
授業計画	<p>食中毒の概要 食中毒の定義・分類 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>細菌性食中毒 分類・感染型食中毒① 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>細菌性食中毒 感染型食中毒② 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>細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒① 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>細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒② 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>細菌性食中毒 生体内毒素型食中毒 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>細菌性食中毒 発生状況・予防方法 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>ウイルス性① ノロウイルス食中毒 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>ウイルス性② その他のウイルスによる食中毒・予防方法 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>自然毒食中毒 動物性食中毒① 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>自然毒食中毒 動物性食中毒② 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>自然毒食中毒 植物性食中毒① 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>自然毒食中毒 植物性食中毒② 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>自然毒食中毒 予防方法 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>まとめ 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	<p>①食中毒について説明できる  ②細菌性食中毒について説明できる  ③ウイルス性食中毒について説明できる  ④自然毒食中毒について説明できる  ⑤食中毒事例から問題点を指摘し、各々の食中毒予防法について説明できる</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