

科目名	食品衛生学	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input checked="" type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
英文表記	Food Hygiene	開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	かわい きよひろ	授業形態・修得単位	講義 ・ 2 単位
担当教員名	川合 清洋	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食品はヒトの活動や生命の維持に不可欠なものである。そのものの衛生面、安全性が確保されているかを見極める能力を養う。		
授業概要	いかなる食べ物が安全であるか本講義を通して理解し、「飲食物に起因する疾患や危害の発生を防止する」ことができるようになること。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全・安心に関わる項目について理解できる ・食品がヒトに及ぼす項目についての内容が理解できる ・わが国における食の位置付けの確認と内容が理解できる 		
授業時間外の学習	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学習として、テキストの購読（1時間） ・事後学習として、テキストの章末問題に取り組む（1時間） 		
履修条件	生物学、化学の基礎内容を十分に理解していること		
授業計画			
第1回	テーマ： ガイダンス、食品衛生とは一定義―		
第2回	テーマ： 食品衛生と微生物―形態・種類・増殖条件―		
第3回	テーマ： 食品の変質―変質・変敗・酸敗―		
第4回	テーマ： 食中毒①細菌性食中毒―感染型・毒素型―		
第5回	テーマ： 食中毒②ウイルス性食中毒―ノロウイルス他―		
第6回	テーマ： 食中毒③化学性食中毒―有害元素―		
第7回	テーマ： 食中毒④自然毒食中毒―動物性・植物性―		
第8回	テーマ： 食品の媒介による感染症・寄生虫症―アニサキス症・トキソプラズマ症―		
第9回	テーマ： 食品中の汚染物質 小テスト―カビ毒・ダイオキシン―		
第10回	テーマ： 食品添加物①定義・基準		
第11回	テーマ： 食品添加物②安全性・有効性		
第12回	テーマ： 食品添加物③種類と特徴		
第13回	テーマ： 食品衛生管理―安全性の評価―		
第14回	テーマ： 食品の安全性問題―ポジティブリスト・残留農薬・遺伝子組換え食品―		
第15回	テーマ： 食品衛生と法規―リスクアナリシス―		
第16回	定期試験		
テキスト	川合清洋 「栄養士・管理栄養士のための食品衛生学」 清風社		
参考文献・資料	植木幸英ら 「食べ物と健康、食品と衛生 食品衛生学 第4版（栄養科学シリーズNEXT）」 講談社		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。 小テスト20%、課題レポート10% 定期試験70%		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	水曜日 16:20～17:30		
受講生に望むこと・受講のルール	ヒトの生命の維持に関わる事項のため専門的な力をつけるとともに社会での実践力も養って欲しい。		