

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
3年前期	3	2	バイオ食品科学コース必修
担当教員			
宮地 竜郎			
添付ファイル			

講義概要	食品原料生産、製造・加工、流通、消費の流れは「フードチェーン」と呼ばれている。食品衛生とは、フードチェーン全体における食品の安全性と品質を保障する手段である。そのため、食品衛生学が扱う分野は食品衛生関連法規、食品製造・加工、食中毒菌の生物学等多岐にわたっている。講義では、食中毒、食品衛生管理、食品衛生行政、関連法規などについて学習する。また、アクティブラーニング（AL）を通して食品衛生学の本質、原理を分かりやすく理解し、事前にテキストのページを提示することで準備学習（予習）し、深化した課題（レポート）をまとめて提出することで、問題解決能力の基礎を養う。		
授業計画	1	ガイダンス（食品衛生概論） 講義の位置づけ ・食品衛生学の物質生命科学科カリキュラムにおける位置づけの説明 ・食品衛生の概念、食品衛生法、食中毒の分類と発生動向 AL①：「食品衛生の概念、食品衛生法、食中毒の分類と発生動向」に関して指名・板書 課題：「食品衛生の概念、食品衛生法、食中毒の分類と発生動向」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	2	食品衛生と法規 AL①：「食品衛生と法規」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品衛生と法規」について読んでおく 課題：「食品衛生と法規」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	3	食品の変質Ⅰ AL①：「食品の変質Ⅰ」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品の変質Ⅰ」について読んでおく 課題：「食品の変質Ⅰ」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	4	食品の変質Ⅱ AL①：「食品の変質Ⅱ」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品の変質Ⅱ」について読んでおく 課題：「食品の変質Ⅱ」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	5	食中毒Ⅰ AL①：「食中毒Ⅰ」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食中毒Ⅰ」について読んでおく 課題：「食中毒Ⅰ」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	6	食中毒Ⅱ 予習確認テスト AL①：「食中毒Ⅱ」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食中毒Ⅱ」について読んでおく 課題：「食中毒Ⅱ」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	7	食品による感染症・寄生虫症 AL①：「食品による感染症・寄生虫症」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品による感染症・寄生虫症」について読んでおく 課題：「食品による感染症・寄生虫症」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	8	食品中の有害物質 AL①：「食品中の有害物質」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品中の有害物質」について読んでおく 課題：「食品中の有害物質」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	9	食品添加物Ⅰ AL①：「食品添加物Ⅰ」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品添加物Ⅰ」について読んでおく 課題：「食品添加物Ⅰ」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	10	食品添加物Ⅱ AL①：「食品添加物Ⅱ」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品添加物Ⅱ」について読んでおく 課題：「食品添加物Ⅱ」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	11	食品衛生管理Ⅰ AL①：「食品衛生管理Ⅰ」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品衛生管理Ⅰ」について読んでおく 課題：「食品衛生管理Ⅰ」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	
	12	食品衛生管理Ⅱ AL①：「食品衛生管理Ⅱ」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品衛生管理Ⅱ」について読んでおく 課題：「食品衛生管理Ⅱ」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）	

	13	器具と容器包装 AL①：「器具と容器包装」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「器具と容器包装」について読んでおく 課題：「器具と容器包装」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）
	14	食品の新しい安全性問題 AL①：「食品の新しい安全性問題」に関して指名・板書 準備学習：テキストの「食品の新しい安全性問題」について読んでおく 課題：「食品の新しい安全性問題」の発展的内容に関するレポートを課す（AL④）
	15	食品衛生学のまとめ まとめ試験 まとめ試験の解説
授業形態	講義。 アクティブラーニング：①：14回，②：0回，③：0回，④：14回，⑤：0回，⑥：0回	
達成目標	1. 食品が原因となって発生する様々な健康危害の種類と特徴を理解できる。 2. 危害の発生原因をつきとめるために、疫学的手法が重要であることが理解できる。 3. 日本における食品による健康危害の現状を理解できる。 4. 食品の衛生管理に関して、一般衛生管理とHACCPを理解できる。 5. 衛生行政の重要性を理解できる。	
評価方法・フィードバック	事前学習の確認（指名・板書）・レポート提出（課題）、及び最終回に実施するまとめ試験の成績で評価する。事前学習10%、レポート提出10%、確認試験80%の割合で評価し、総合点が60点に達していない者には定期試験時の再試験を課す。原則として、レポート等のフィードバックは次回以降の授業内で実施する。	
評価基準	秀（1～5）：100-90点 優（1～5）：89-80点 良（1～5）：79-70点 可（1～5）：69-60点 不可（1～5）：59点-0点 ただし、カッコ内は、達成目標の項目を示す。	
教科書・参考書	教科書：川村 堅・斉藤守弘 編著『改訂 カレント食べ物と健康3：食品衛生学』（建帛社） 参考書：岸本 満『Visual栄養学テキストシリーズ 食べ物と健康Ⅲ：食品衛生学 食品の安全と衛生管理』（中山書店） その他、食品衛生学では、その動向や法改正などが社会の動向に合わせて変化するので、厚生労働省や農林水産省の通達なども合わせて参考とする。出典は都度、記載する。	
履修条件	特になし。	
履修上の注意	特になし。	
準備学習と課題の内容	準備学習のための予習（1時間） 課題：毎回の授業終了時にその回の授業の発展的内容に関するレポートを課し提出（2時間）	
ディプロマポリシーとの関連割合（必須）	知識・理解：40%，思考・判断：20%，関心・意欲：20%，態度：10%，技能・表現：10%	
DP1 知識・理解		
DP2 思考判断		
DP3 関心意欲		
DP4 態度		
DP5 技能・表現		