

講義名	衛生学基礎			授業形態	
担当教員	竹中 康之	開講期・曜日・時間	後期 木曜日 1 時限		
		単位数	2	履修開始年次	2 年生

### 主題と概要

【主題】  
食品の安全を守るための基礎的な衛生学の知識と、フードビジネスで求められる実践的な衛生管理の考え方を身につける。  
【概要】  
本授業では、食中毒の原因となる微生物やウイルスなどの特徴を学び、食品中の汚染物質や食品添加物の安全性評価について理解を深める。さらに、洗浄・消毒や器具・容器包装の衛生管理といった実務的な手法を扱い、食品衛生法やHACCPなどの関連法規を整理する。これらを通して、フードビジネスにおける食品安全の確保に必要な基礎知識と判断力を養う。

### 到達目標

- ・ 主要な食品関連微生物・有害物質の特徴と危害を説明できる。
- ・ 食品添加物の有用性と安全性評価の考え方を説明できる。
- ・ 食の安全に関する事例を分析し、適切な対応策を考察できる。

### 提出課題

確認問題演習（各授業）  
小テスト（2回）

### 課題（レポートや小テスト等）に対するフィードバックの方法

確認問題演習の結果について、全体へ共有すべき点があれば、次の授業でコメントする。  
小テストは、その都度解説する。

### 評価の基準

到達目標の各項目の理解度を、授業への参加状況・確認テスト・小テスト（50%）と定期試験（50%）により評価する。

### 履修にあたっての注意・助言他

授業ごとに予習、復習する内容を提示するので、自分で取り組むこと。これらの内容も小テスト、定期テストに含む。また、質問があれば返答する。  
授業中の私語、スマートフォンやパソコンなどの操作等、授業と関係のない行動は認めない。

### 教科書

.使用しない。

### 参考図書

.三訂 食品の安全性.	公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会	建帛社	2420	4767907152

その他

### 授業計画

1. 食品の安全と衛生、フードビジネスにおける衛生の重要性  
予習内容：食中毒に関する新聞記事などを検索する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
2. 食品の変質とその防止(1)：微生物の基礎  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
3. 食品の変質とその防止(2)：微生物による変質、化学的変質  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
4. 食中毒(1)：食中毒の概要、種類、発生状況  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
5. 食中毒(2)：細菌性食中毒  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
6. 小テスト：食中毒(3)：細菌性食中毒  
予習内容：第1回～5回目の授業内容についてテスト対策をしておく。（180分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（60分）
7. 食中毒(4)：ウイルス性食中毒、寄生虫  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
8. 食中毒(5)：その他の食中毒、食中毒の対応と注意  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
9. 食品中の汚染物質  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
10. 食品添加物と安全性(1)：食品添加物の分類、安全性評価  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
11. 小テスト：食品添加物と安全性(2)：食品添加物の有用性と安全性  
予習内容：第6回～10回目の授業内容についてテスト対策をしておく。（180分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（60分）
12. 洗浄・消毒方法  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
13. 器具・容器包装の衛生  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
14. 食品衛生行政食品、衛生関連法規、HACCPの考え方  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
15. 食品の安全管理、まとめ  
予習内容：参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（60分）  
復習内容：これまでの授業内容について復習し、テスト対策をしておく。（180分）  
定期試験

### 授業形態（アクティブ・ラーニング）

ア：PBL（課題解決型学習）	イ：反転授業（知識習得の要素を授業外に済ませ、知識確認等の要素を教室で行う授業形態）
ウ：ディスカッション、ディベート	エ：グループワーク
オ：プレゼンテーション	カ：実習、フィールドワーク
キ：その他（A-L型であるけれども、以上の項目のいずれにも該当しない場合）	

### 卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連

本講義は、以下の学部・学科・コースにおけるディプロマポリシーの達成に寄与します。  
商学部  
供給者と生活者の複眼的視点に立ち、マネジメントの諸問題を解決できる。  
経営学科  
企業マネジメントに関する幅広い知識と専門領域で要求される知識・実践的能力を身につけることで、社会に貢献できる。  
フードビジネスコース  
各業界の動向や問題点を理解するための基礎知識を身につけ、これをもとに、企業マネジメントに関する問題探索、課題提案ができる。

### 双方向授業の実施及びICTの活用に関する記述

### 実務経験の有無及び活用

実務経験なし

### 備考