

授業科目名	食品微生物学		
授業担当者名	岸本 満		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	1年次後期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	<211-1BAS1-16>
備考			
授業のテーマ及び到達目標	食品は第一義的に安全であることが求められる。しかし、食中毒や異物混入、回収問題など人々を不安にさせる事件、出来事があとを絶たない。管理栄養士は食を通じて人の健康を支えるので食の安全に対する知識、技術を習得することは重要である。特に微生物（ウイルス、細菌、真菌など）による食中毒や経口感染症を予防するための衛生管理は管理栄養士の責任のもと実施されることが多く、微生物やその他の食品の危害要因に対して科学的かつ客観的な知識を身に付ける必要がある。このような知識を身に付けた上で、食品を扱うプロとしての考え方、問題解決の仕方を主体的に考える能力を養うことがこの講義の到達目標である。		
ディプロマポリシーとの関連	食に関する情報発信」◎、「研究実践能力」○、「地域ケア実践能力」○		
授業の概要	本講義はまず生物学的な危害要因としての微生物の特性を理解し、食中毒や感染症と微生物の関係を学ぶ。さらに化学的ないし物理的の危害要因とそのリスクについて理解し、これら危害要因によるリスクの低減方法について考察する。		
学生に対する評価の方法	期末試験（60％）、小テスト（40％）などで総合的に評価する。		
授業計画（回数ごとの内容、授業技法等）	<p>第01回 【Ⅲ4A,Ⅲ5A】食品衛生行政と法規①（食品安全基本法、食品の安全性の考え方ほか）</p> <p>第02回 【Ⅲ4A】食品衛生行政と法規②（食品衛生行政、食品衛生法、食品衛生監視員、関連法規ほか）</p> <p>第03回 【Ⅲ4B】食品の変質①（微生物とは ほか）</p> <p>第04回 【Ⅲ4B】食品の変質②（微生物に関する基本事項 ほか）</p> <p>第05回 【Ⅲ4B】食品の変質③（食品の腐敗・変敗・変質 ほか）</p> <p>第06回 【Ⅲ4C】食中毒①（食中毒の定義と概要、自然毒食中毒）、</p> <p>第07回 【Ⅲ4C】食中毒②（微生物性食中毒その1）</p> <p>第08回 【Ⅲ4C】食中毒③（微生物性食中毒その2）</p> <p>第09回 【Ⅲ4C】食中毒④（微生物性食中毒その3およびウイルス性食中毒）</p> <p>第10回 【Ⅲ4D】食品による感染症・寄生虫症①（消化器感染症、人獣共通感染症）</p> <p>第11回 【Ⅲ4D】食品による感染症・寄生虫症②（寄生虫症 BSE）</p> <p>第12回 【Ⅲ4E,Ⅲ4G】食品中の汚染物質（カビ毒・化学物質・異物）</p> <p>第13回 【Ⅲ4H,Ⅲ5E】食品衛生管理／食品の器具と容器包装（HACCP／包装資材ほか）</p> <p>第14回 【Ⅲ4F,Ⅲ5B-D】食品添加物／新しい食品の安全性問題／食品の表示と規格基準</p> <p>第15回 試験および総括と小テスト、試験、レポートに対するフィードバック</p> <p>第02回～14回の授業で少なくとも13回の小テストを実施する。小テストは実施後解答解説をする。自主レポートに対しては内容を評価し点数をつけて返却する。</p>		
使用教科書	食品の安全性 小塚諭編（東京教学社）		
自己学習（予習・復習等の内容・時間）	シラバスあるいは授業時に示される次回の授業で扱われる問題について予習する（週90分）。授業時に生じた疑問点について自分で調べ、ノート、レポート等にまとめる（週90分）。自主レポート：提出されたレポートはその内容等を総合評価し、0～5点で評価する。第02回～15回の授業開始時のみ受付。提出日からみて直近の授業に関連する内容で、表題に沿ったまとまりのあるものでなければならない。それ以外は評価の対象にしない。手書きで、A4サイズのレポート用紙4枚以上（表紙除く）であること。ただし、Wordなどで作成した提出者オリジナルの文書ならば手書きでなくてもよい。このとき、自身のオリジナルの文書であることをページ冒頭に書いておくこと。インターネットの情報をプリントアウトしたものを添付することはできない。新聞、雑誌、学術雑誌等の出版印刷物のコピーを参考資料として常識の範囲で添付または貼付できる。レポート表紙に、「第〇回授業（〇月△日）授業レポート」と「レポートの表題（タイトル）」、番号、組、氏名を書き、左上を綴じること。提出を忘れて翌週提出したものは評価の対象にしない。		