

科目名	食品衛生工学	英文表記	Food hygiene engineering	平成 22 年 4 月 1 日 作成
教員名： 三枝 隆裕 技術支援：				

対象学科	学年	必・選	履修・学修	単位数	授業方法	授業期間
生物資源工学コース	専攻科 2 年	選択	学修	2	講義	半期

目 標	食品衛生における物理的、化学的、微生物的な危害について学び、微生物を制御するための理論、殺菌理論を理解し、微生物制御工学について学ぶ。 食品衛生に関する法規を理解し、食品環境の測定法について学ぶ。
-----	---

高 専 目 標	1	2	3	4	JABEE プログラム名称	生物資源工学
	○		◎	○	JABEE プログラム教育目標	A-3、B-1、B-2、C-1

授業概要、 方針、 履修上の注意	食品衛生における物理的、化学的、微生物的な危害について学ぶ。 微生物制御の理論と殺菌理論、制御工学について学ぶ。 食品衛生に関する法規を理解し、食品環境の測定法について学ぶ。
------------------------	---

評価方法	定期試験の得点で評価し、60 点以上を合格とする。
------	---------------------------

教科書・教材	配布資料など
--------	--------

参考図書	食品衛生学（東京教学社）、公衆衛生学（東京教学社）、微生物制御（講談社サイエンティフィック）、入門食品衛生学（南江堂）、食品衛生工学（アイピーシー）
------	--

授 業 計 画

授 業 項 目	時間	授 業 内 容
1. ガイダンスと用語	2	授業内容、評価法のガイダンス。食品衛生関連の用語。
2. 健康と食品衛生	2	健康と食品衛生の係わり、食品衛生法について学ぶ。
3. 食品衛生と微生物	2	食品衛生への微生物の影響について学ぶ。
4. 食中毒	2	食中毒の種類と特徴、防止法について学ぶ。
5. 疾病と疫学	2	公衆衛生と予防医学について学ぶ。
6. 感染症の疫学	2	感染症とその予防について学ぶ。
7. 微生物細胞と生育環境	2	微生物の増殖に関する知識を習得する。
8. 微生物の残存条件	2	微生物の生き残りに関する知識を習得する。
9. 微生物制御の原理と科学	2	微生物の制御に必要な知識を習得する。
10. 微生物制御の測定と評価	2	微生物の制御効果の測定と評価について学ぶ。
11. 微生物制御システム	2	微生物を制御するためのシステムについて学ぶ。
12. 微生物制御技術	2	微生物制御技術について学ぶ。
13. 食品加工の環境学	2	食品加工時の環境の重要性について学ぶ。
14. 調理法の解析	2	調理法の違いが食品衛生に及ぼす影響について学ぶ。
15. 衛生環境の試験法	2	環境の食品衛生への影響の試験法を学ぶ。
期末試験	[1]	
学習単位時間合計	30	実時間合計 25

学修単位における自学自習時間の保証（レポート頻度など）

自学自習の習慣を身につけ、授業の予習・予備調査、文献検索、復習を行なうこと。学生による調査、授業内容のまとめ等を自学自習に含める。