

科目名	食品衛生工学				英文表記	Food hygiene engineering	平成23年3月25日
科目コード	6411						
教員名：三枝 隆裕 技術職員名：							作成
対象学科／専攻コース	学年	必・選	履修・学修	単位数	授業形態	授業期間	
創造システム工学専攻・生物資源工学コース	専2	選	学修	2単位	講義	後期	
目標及び評価方法	目標項目				評価方法及びその割合		
	①食品衛生における物理的、化学的、微生物的危害とその対策について学ぶ。				①食品衛生における危害とその対策に関する専門知識の理解度を期末試験で評価する。(50%)		
	②食品衛生に関する法規を理解し、食中毒や食品アレルギーに対する安全性、各種安全性試験法、食品環境のリスク評価について学ぶ。				②食品衛生に関する法規、安全性、リスク管理などの技術者倫理に関する理解度を期末試験で評価する。(50%)		
				100点満点の試験1回を行い、60点以上を合格とする。			
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	B-1、C-1	
授業概要、方針、履修上の注意	過去の事故事例や食品の安全に関する法律を理解し、食品の安全性が社会に与える影響について理解する。食品による各種健康障害について学び、特に物理的、化学的、微生物的危害ごとに原因成分や防止法などについて理解する。 食品の安全性を確保するために行われる各種試験法や原因物質の特定試験法について学ぶ。						
教科書・教材	配布資料、プレゼン資料など 参考資料：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（講談社サイエントフィク）、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							
回次	授 業 項 目	時間	授 業 内 容			予 習 項 目	
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について学ぶ。				
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	食品事故の事例	2	食品に関する不祥事、事故例を学ぶ。				
4	食品衛生行政	2	食品衛生に関する行政、法律を学ぶ。				
5	食品安全基本法	2	食品のリスク管理について学ぶ。			食品安全基本法	
6	食品衛生法	2	食品衛生法の基本構成を学ぶ。			食品衛生法	
7	食品の危害	2	食品の危害因子について学ぶ。			食品危害	
8	食品による健康障害	2	健康障害の種類について学ぶ。				
9	細菌性食中毒Ⅰ	2	感染侵入型食中毒について学ぶ。			感染侵入型食中毒	
10	細菌性食中毒Ⅱ	2	生体内毒素型食中毒について学ぶ。			生体内毒素型食中毒	
11	細菌性食中毒Ⅲ	2	生体外毒素型食中毒について学ぶ。			生体外毒素型食中毒	
12	ウイルス性食中毒	2	ウイルス性食中毒について学ぶ。			ウイルス性食中毒	
13	化学的要因による中毒	2	自然毒を含む化学的要因による食中毒について学ぶ。				
14	食品アレルギー	2	食品アレルギーの種類と成分について学ぶ。			アレルギー	
15	アレルゲン、安全性試験	2	アレルゲン性試験法、安全性試験法について学ぶ。			アレルゲン 安全性試験法	
期末	期末試験	[1]					
学習時間合計		30	実時間			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、授業内容のまとめの時間などを自学自習に含める。							

学習時間は、実時間ではなく単位時間で記入する。(50分=1、100分=2)