

科目名	図形衛生学（講義）		科目ナンバー	HN-FA3105-NFH		
担当者 （実務経験名）						
履修期	1年 後期（両コース）			卒業単位	必修 2単位	
免許・資格	栄養士・フードスペシャリスト・健康管理士必修(栄養士コース)、調理師（調理師コース）					
授業概要	食中毒予防法やHACCPなどの食品衛生について理解を深めつつ、調理作業や給食運営で気をつけなければならないポイントが判断できるようになる。					
到達目標	知識・理解	(1) 専門用語の意味や定義が説明できる。 (2) 食品衛生に関する正しい知識を十分にもち、それらを応用することができる。				
	思考・判断	食品の安全を確保するための知識やデータを主体的に受け入れ、自ら考え、判断できる。				
	興味・意欲・態度	食品の安全知識と技術を、就職後の調理業務や衛生管理に活かすことができる。				
	技能・表現	栄養士実力認定試験に於いて望ましい判定が得られる程度の知識を持つ。				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	1章 食品衛生行政と法規		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	2	2章 食品の変質		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	3	3章 食中毒 ① (定義・種類・発生状況)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	4	3章 食中毒 ② (自然毒食中毒・微生物性食中毒)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	5	3章 食中毒 ③ (ウイルス性食中毒)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	6	4章 食品による感染症・寄生虫症		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	7	中間テスト		教科書とノートの見直し		4
	8	5章 食品衛生管理 ① (HACCP)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	9	5章 食品衛生管理 ② (一般衛生管理事項と家庭における衛生管理)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	10	6章 食品中の汚染物質		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	11	7章 食品の器具と容器包装		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	12	8章 食品添加物		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	13	9章 新しい食品の安全性問題		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	14	10章 食品の表示と規格基準		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	15	まとめ		教科書とノートの見直し		4
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○	○		○	80%
	レポート					
	課題	○	○			10%
	実技					
	受講状況・態度 その他（ ）			○		10%
フィードバックの方法	小テストを行った場合は、採点評価し返却する。					
教科書	イラスト 食品の安全性 第4版 東京教学社					
参考書	図書館に食品衛生のDVD「食品衛生のプロ・ビデオシリーズ」があるので前期期間中に見ておく。					
アクティブ・ラーニング	時々、小テストをおこなう。自己採点で振り返ることもある。 課題をグループワーク形式で取り組み、その結果を発表する。					
ICT活用	振り返り課題は、パソコンを介して提示と提出を行う					
メッセージ・備考	安全な食物を供給するためにどのような対応がなされているのかしっかりと理解しましょう。					
関連科目	食品衛生学実験、基礎調理学実習1・2、基礎化学、応用調理学実習					