入学年度・開講所属	2024(R6)・工学部	科目ナンバリング			
科目名(英訳)	食品衛生学(Food Sanitary)　(RBF-28650J1)				
担当教員	未定				
科目区分		対象学年	学部3年次	単位数	2単位
講義形式	講義	受講人数	なし	開講時期	前期
キーワード	食品衛生、行政、法規、微生物、変質、食中毒、自然毒、細菌、ウイルス、寄生虫、感染症、有害物質、食品添加物、発ガン物質、洗剤、安全性				
授業の概要・達成目標	授業の概要 　食品の衛生管理、安全管理は私たちが健康で安全な生活を送るための基本的事項である。本講義では、食品衛生に係る基本的内容に関して講義を行う。 授業の到達目標及びテーマ 　食品衛生学に関して幅広く多面的な知識を身につける。				
授業内容	第1回　　序論、食品衛生行政 第2回　　食品衛生関連法規 第3回　　食品と微生物、食品の変質とその防止 第4回　　食中毒1:食中毒の概要、発生状況、細菌性食中毒の概要 第5回　　食中毒2:細菌性食中毒の予防等、ウイルス性食中毒、動物性自然毒食中毒 第6回　　食中毒3:植物性自然毒食中毒、化学性食中毒等 第7回　　経口的寄生虫疾患 第8回　　食品と感染症 第9回　　有害物質による食品汚染 第10回　食品添加物 第11回　食品中発ガン物質、食品の器具・容器包装、台所洗浄剤 第12回　農産、畜産、水産食品の衛生 第13回　食品衛生対策 第14回　食品の安全性(食安委、リスコミ等) 第15回　食品衛生に関連する研究の紹介				
授業形式・形態及び授業方法	教科書の内容をパワーポイントにまとめて解説し、講義中に小テストを実施する。				
教材・教科書	新食品衛生学要説(医歯薬出版株式会社)／細貝、松本、廣末編の最新版				
参考文献	食品学-栄養機能から加工まで-第2版(共立出版)／露木英男・田島眞 編著 わかりやすい食品化学(三共出版)／吉田勉 監修 食品の科学(東京化学同人)／上野川修一・田之倉優　編				
成績評価方法及び評価基準	毎授業の小テスト(30%)および定期試験(70%)による。また、全体得点の60%以上取得で合格とする。				
必要な授業外学修	予習・復習をする。				
履修上の注意	原則追試は行わないので、次年度の定期試験を追試扱いとする。次年度の定期試験を追試として受験する場合は、次年度の履修登録を必ず行う必要がある。				
関連科目(発展科目)	バイオ食品工学コースの科目の中の、科目名に食品の名称が入る科目全般と、物理学、化学、物理化学、生化学、微生物学、分子生物学、遺伝子工学など	実務家教員担当	ー		
その他 学習・教育目標	バイオ食品工学コース　2(GF)-B				
その他 連絡先・ｵﾌｨｽｱﾜｰ	未定				
その他 コメント	教科書は、毎年改訂されるので、開講年の最新版を用いる。 なお、教員が未定のため、講義内容が変更される場合がある。				