

沖縄工業高等専門学校		開講年度	令和02年度 (2020年度)		授業科目	食品衛生工学	
科目基礎情報							
科目番号	6411			科目区分	専門 / 選択		
授業形態	授業			単位の種別と単位数	学修単位: 2		
開設学科	生物資源工学コース			対象学年	専2		
開設期	後期			週時間数	2		
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（講談社サイエンティフィク）						
担当教員	田中 博						
到達目標							
食品の安全に関する法律や食品事故例を基に食品の安全性を理解し、各種食中毒微生物について学び、さらに安全性確保のための各種試験法や原因物質の特定試験法について学び、食品の安全性が社会に与える影響について理解することを目標とする。							
ルーブリック							
	理想的な到達レベルの目安			標準的な到達レベルの目安		未到達レベルの目安	
評価項目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。	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授業で学んだことだけではなく自学自習で得た専門知識も理解し記述で説明できる。			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理解し記述で説明できる。		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基礎的事項を理解している。	
評価項目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。	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授業で学んだことだけではなく自学自習で得た専門知識も理解し記述で説明できる。			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理解し記述で説明できる。		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基礎的事項を理解している。	
学科の到達目標項目との関係							
教育方法等							
概要	過去の食品事故事例や食品の安全に関する法律、食品の危害、その発生原因や防止法、各種試験法などについて講義形式で学び、食品の安全性について理解する。						
授業の進め方・方法	食品衛生に関し講義形式で学び、食品機能に関する調査事項をPBLで発表する。						
注意点	この科目の主たる関連科目は、生物資源工学学科科目関連図一覧表を参照のこと。						
授業計画							
		週	授業内容		週ごとの到達目標		
後期	3rdQ	1週	ガイダンスと用語		授業内容,評価法,食品衛生関連の用語		
		2週	健康と食品衛生		健康と食品衛生の係わり,食品衛生法		
		3週	食品事故事例、行政		食品に関する不祥事,事故例、食品衛生行政		
		4週	食品衛生法、基本法		食品衛生法の基本構成、食品のリスク管理		
		5週	食品の危害		食品の危害因子、食品加工と微生物の関係		
		6週	食品の安全性		食品の安全性,リスク管理調査（PBL）		
		7週	食品による健康障害		健康障害の種類		
		8週	細菌性食中毒Ⅰ		感染侵入型食中毒		
	4thQ	9週	細菌性食中毒Ⅱ		毒素型食中毒		
		10週	ウィルス性食中毒		ウィルス性食中毒		
		11週	化学的要因による中毒		自然毒を含む化学的要因による食中毒		
		12週	食品の3次機能		食品機能,特保に関する機能調査（PBL）		
		13週	食品アレルギー		食品アレルギーの種類と成分、アレルギー性試験法		
		14週	食品の成分間反応		食品成分間の相互作用		
		15週	免疫機構		免疫のメカニズム		
		16週					
評価割合							
	試験	発表	相互評価	態度	ポートフォリオ	その他	合計
総合評価割合	90	10	0	0	0	0	100
基礎的能力	70	0	0	0	0	0	70
専門的能力	20	10	0	0	0	0	30
分野横断的能力	0	0	0	0	0	0	0