

2013年度 後期	リフレクションペーパー
-----------	-------------

学科名	生物環境化学科				
科目名	食品衛生学				
科目区分	専門科目	単位数	2	開講時期	2年次後期
必修・選択の別	選択				
担当者	田中 賢二				
授業の到達目標 (シラバスから)	<p>食品の衛生管理と品質保持に必要な科学的知識を身につけ、製造現場の管理・監督業務を遂行するにふさわしい見識と判断力を身につける。そのため以下の目標掲げる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物による食品汚染の危険性を予見し、その発生メカニズムを説明できる。</li> <li>・食品衛生にかかわる重要な微生物と化学物質を挙げ、それらの性質を説明できる。</li> <li>・食中毒の防止方法と発生時における対応のポイントを説明できる。</li> </ul>				
日程と内容	<p>9/17 導入講義（授業の進め方・成績評価法）および食品の安全性と食品を取り巻く環境、健康との関連</p> <p>9/24 食品衛生行政</p> <p>10/1 食品の劣化・腐敗と食中毒</p> <p>10/8 食中毒の種類、感染症</p> <p>10/15 細菌性食中毒 細菌毒素と発症のメカニズム</p> <p>10/22 おもな細菌性食中毒(1)腸炎ビブリオ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌</p> <p>10/29 おもな細菌性食中毒(2)ボツリヌス菌、セレウス菌、ウエルシュ菌 その他</p> <p>11/12 ウイルス性食中毒微生物</p> <p>11/19 カビ毒、化学物質物質による食中毒</p> <p>11/25 自然毒食中毒</p> <p>12/3 食品汚染物質と食品添加物</p> <p>12/10 ガンと食品中の発ガン物質</p> <p>12/17 殺菌と食中毒の予防</p> <p>12/24 HACCPとISO、JIS</p> <p>1/14 食品添加物（補足）</p> <p>1/21 定期試験</p>				
成績評価基準	定期試験		実技		
	臨時試験		部外評価		
	報告書・レポート		プレゼンテーション		
	課題				
	演習		計		100%
授業到達目標の達成度	<p>国家資格である食品衛生管理者・食品衛生監視員の最重要科目であり、かなり力を入れて講義を行った。HACCPなど食品安全管理については新しく担当する食品保存学の授業に移行し、そのぶん問題演習の時間を設けた。学生の熱意は例年に比べて高いと思われるが、定期試験の問題は、例年と傾向を違え、また少し難しくしたためか、合格率は高かったものの、得点(クラス平均点)はそれほど良くなかった。</p>				
反省点	<p>演習問題における正答率を高めるため、各学習項目について、その本質・意義と問題点を自分自身でもっとよく考えさせる必要がある。</p>				
来年度の計画	<p>本年度同様、HACCPなど食品安全管理については新しく担当する食品保存学の授業に移行し、そのぶん問題演習の時間を設けたい。来年度の2年生は、学生数が少ないが全熱心な学生が多いようなので、"もう一つ上"を目指して授業を展開したい。</p>				
授業評価アンケートに対するコメント	<p>"教員の授業"に対する評価は8.7点であった。高い評価点であるが、3年生対象の栄養化学などに較べると低い点数になった。受講生が非常に多く、実質必修科目と化していることによる影響もあろうかと思われるが、このクラスの向上心の高さの表れではないかと感ずる。来年度は、学生の期待により応えられるようよりいっそう努力したい。</p>				
履修登録者数	88名	定期試験 受験者数	83名	合格者数	81名
				合格率	98%