

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年後期		
必修・選択の別	選択必修						
担当者	田中 賢二						
授業の到達目標 (シラバスから)	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を掲げる。 ①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。 ②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。 ③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。						
日程と内容	9/16 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 9/30 食品衛生行政 10/ 7 食品の劣化・腐敗と食中毒 10/14 食中毒の種類、感染症 10/21 細菌性食中毒 細菌毒素と発症のメカニズム 10/28 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 11/ 4 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 11/11 ウイルス性食中毒微生物 11/18 カビ毒、化学物質物質による食中毒 11/25 自然毒食中毒 12/ 2 食品汚染物質と食品添加物 12/ 9 ガンと食品中の発ガン物質 12/16 殺菌と食中毒の予防 1/ 3 HCCPとISO、JIS 1/20 食品添加物（補足） 1/27 定期試験						
成績評価基準	定期試験	60%	実技				
	臨時試験	20%	部外評価				
	報告書・レポート	20%	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	①微生物による食品汚染の危険性を予見できるレベルではあるが、発生メカニズムに対する化学的理解が不足している。 ②食品衛生にかかわる重要な微生物と化学物質の名称はある程度マスターできているが、それらの性質を説明するまでの知識はまだ十分には獲得できていない。 ④食中毒の防止方法と発生時における対応のポイントは、ある程度理解できていると思われるが、まだまだ断片的である。						
反省点	ごく一部ではあるが、授業中に勝手にトイレに行ったり、教室の後方で居眠り、時々私語に興じる学生がいたので、このような学生が出ないように指導に力を入れたい。例年に較べて定期試験での出題方式と設問内容の傾向を変えたためか、正解率の低い問題群があったので、設問の仕方に関係なく、授業内容の本質をきちんと理解できるように講義を工夫する。						
来年度の計画	基本的には本年度と同じであるが、上記の「反省点」をよく考慮する。						
授業評価アンケートに対するコメント	とくに無し。各項目の平均値は、4.0～4.0であり、「この教員の授業を10点法で評価してください」も9.0となっているが、自分自身(学生)と教員評価がかなり甘いのではないかと思う。実際、平素の簡単なミニテストや”クイズ”の出来を見る限り、「あなたはこの授業の予習または復習をしましたか」が4.0と答えられる状況ではない、と思われる。						
履修登録者数	63名	定期試験 受験者数	60名	合格者数	49名	合格率	82%