

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
微生物学	2年次	必修	講義	2単位（30時間）	滝 龍雄
授 業 概 要					
<p>管理栄養士として衛生的配慮に役立つような実際の知識を身につけるために、病原微生物である細菌（リケッチア、クラミジアを含む）、ウイルス、原虫、真菌などについて基本的な性状、分類、特徴について学ぶ。特に食品汚染、疾病に関連を持つ細菌、ウイルス、真菌についてその特徴などを詳しく学び、管理栄養士として食の安全に必要な消毒、滅菌の原理や実施方法についての講義も行う。</p>					
到 達 目 標					
<p>☆管理栄養士として必要な病原微生物等の生物学的な知識及び衛生的知識を習得し、食中毒予防の実践について実践できるようにする。 ☆食品安全に直結する滅菌と消毒について正しく理解し、実践できるようにする。 ☆種々の微生物の感染症成立のメカニズムを習得する。 ☆培地の成分、作成法、目的、生化学的性状判定法等細菌の分類の基礎となる事項を習得し、食品衛生学実習、臨床検査学実習へと発展させる。</p>					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1	感染症とは、ヒトと感染症の歴史				滝 龍雄
2	感染症の種類と機構、感染症の現状、感染症の検査・診断・治療の概要				
3	免疫・生体防御の機構、医療における免疫の利用				
4	移植・輸血と免疫、免疫病（免疫異常）、予防接種				
5	感染予防、滅菌と消毒、院内感染予防対策、感染症の疫学と監視体制				
6	細菌の形態・構造と分類、細菌の分類・命名、細菌の増殖と栄養				
7	細菌の遺伝と変異、細菌と宿主とのかかわり				
8	細菌感染症の検査・診断、細菌感染症の治療				
9	グラム陽性菌				
10	グラム陰性菌				
11	放線菌、マイコプラズマ、リケッチア、クラミジア				
12	ウイルスの形態・構造と分類、感染と増殖、ウイルス感染症の検査・診断				
13	DNA ウイルス、RNA ウイルス				
14	真菌の形態と構造、生活現象と分類、真菌感染症、寄生虫の分類、寄生虫感染症				
15	微生物による食中毒（感染型食中毒と毒素型食中毒）、食中毒統計について ※全15回の中にDVD(動画)を用いた講義を予定。				
学 習 方 法					
講義は、1時間あたりの講義内容が多いので、基本的に教科書に沿って行うので、予め教科書を読んでおいてという前提で行う。					
評 価 方 法					
〔評価方法〕 科目修了試験80%、ミニクイズと出席20%					
先 修 科 目					
先修科目は設定しないが、「生物学」、「食品学総論」において学習した知識が必要である。					
教科書、参考書					
〔教科書〕 わかる！身につく！ 病原体・感染・免疫 藤本秀士（編） 南山堂					