

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
食べ物と健康演習	4年次	必修	演習	1単位（30時間）	小林 健司
授 業 概 要					
食品衛生学および調理学・調理科学を学習した上で、最新の事例を取り上げながら講義形式で実施する。					
到 達 目 標					
食べ物と健康について幅広く情報を収集し、健康づくりに係る課題を発見し、管理栄養士の立場からその解決・改善方法などを考え、実践できる。					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1	食品衛生行政と関連法規				小林 健司
2	食品衛生と微生物				
3	食品の変質とその防止				
4	感染型細菌性食中毒				
5	毒素型細菌性食中毒とウイルス性食中毒				
6	食品と寄生虫疾患				
7	食品汚染物質				
8	食品添加物				
9	食品中の残留物質				
10	食品用の器具、容器包装				
11	食品衛生の管理と対策				
12	調理の意義 食文化				柄澤 美佳
13	おいしさの評価				
14	伝熱方法 調理器具				
15	食品の調理特性				
学 習 方 法					
評 価 方 法					
科目修了試験とその他で総合評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
[教科書] 食品衛生学「食の安全」の科学 南江堂 食べ物と健康 マスター調理学 建帛社					