

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、専門誌や学会誌等から最新の事例を取り上げながら講義およびセミナー形式で実施する。						
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。						
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					佐久間直美
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						