

【授業科目】 食品衛生管理学 Food Hygiene Management

担当教員	開講年次	選択必修	単位数	時間数	授業形態	実務経験	オフィスアワー	教職員への授業公開
高崎 昭彦、小菅 優子	3年次後期	自由	1	15	講義	あり	卷末掲載	可
授業概要 (内容と進め方)及び課題に対するフィードバック方法	<p>授業概要／医薬品は病気の治療に必要なものであるが、用法・容量を守って適正に使用することが必要である。そのため、医薬品の作用機序を理解し、食品との相互作用について教授する。また、人の健康を維持するための栄養素の生理的役割について予防衛生の観点から理解を深める学修をさせる。</p> <p>課題に対するフィードバック方法／提出された課題について、全体の総評コメントを掲示にて公開する。</p>							
実務経験に関する授業内容	臨床検査士技師の臨床経験をもつ教員が、臨床検査技師として必要な食品衛生学の知識について、現場業務項目（NST等）に関する資料・教材を交えながら指導していく科目である。							
授業の位置づけ	<p>本学のディプロマ・ポリシー⑤「将来に向け臨床検査を主体的に学び、臨床検査の専門職としてのキャリアを伸ばせる能力を持つことができる。」の達成に寄与している。</p>							
到達目標 (履修者が到達すべき目標)	<p>①食品と医薬品の違いが説明できる。 ②代表的な医薬品と食品の相互作用について説明ができる。 ③基準範囲の適用範囲および生理的変動について説明できる。 ④疾患別の栄養管理について、評価、栄養量、食事内容や注意点について理解できる。</p>							
時間外学習に必要な学修内容および学習上の助言	<p>第1～8回事前学習：指定の教科書を事前に読み、解らない用語について調べておくこと（各60分）。 第1～8回事後学習：各回での学びを復習することで確認し、解らなかったことは調べ教員に質問する（各60分）。 ＊その他に、講義で学んだことを振り返るための課題を課すことがある（各120分）。</p> <p>※上記時間については、指定された学習課題に要する標準的な時間を記載してあります。日々の自学自習全体としては、各授業に応じた時間（2単位15回科目の場合：予習+復習4時間／1回）（1単位15回科目の場合：予習+復習1時間／1回）（1単位8回科目の場合：予習+復習4時間／1回）を取るよう努めてください。詳しくは教員の指導に従ってください。</p>							
授業計画	<p>第1回 病態解析と臨床検査①：生活習慣病、循環器疾患 第2回 病態解析と臨床検査②：腎疾患、肝疾患 第3回 病態解析と臨床検査③：血液疾患、呼吸器疾患 第4回 病態解析と臨床検査④：悪性腫瘍 第5回 リスクコミュニケーションの基礎、定義 第6回 健康食品管理士が行うリスクコミュニケーション 第7回 リスクコミュニケーションに関する法規 第8回 リスクコミュニケーションの具体例</p>						高崎、小菅	
評価方法 評価基準	成績は以下の評価点によって総合的に判断する。 学期末試験90%、授業への取り組み姿勢10%							
教科書	『食の機能と健康の科学』 『第5版 健康食品管理士認定試験のための問題解説集』一般社団法人日本食品安全協会			参考書等		なし		
学生へのメッセージ	健康食品管理士の認定試験の内容を含みます。積極的に取り組んでください。							