

【授業科目】 食品衛生学 Food Hygiene

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
千原 猛、別府 英博、川井 薫	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	授業概要／健康食品と位置づけられる食品についての分類やその働きについて学修させ、健康食品と人のかかわり合いについて正しく判断できるよう、過去に問題となった事例を参考に教授する。また、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品の分類を学ばせ、各食品に含まれる成分について特徴や生理作用などを理解させる。 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。							
実務経験に関する授業内容	健康食品管理士の経験を持つ教員が、健康食品管理士として健康食品の作用や問題点について、経験を交えながら講義する。							
授業の位置づけ	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。							
到達目標 (履修者が到達すべき目標)	①食品の3つの機能が説明できる。 ②健康食品GMPについて説明できる。 ③栄養機能食品に該当する成分について説明できる。 ④特定保健用食品の保健機能および注意喚起が説明できる。							
時間外学習に必要な学修内容および学習上の助言	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）。 ※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。							
授業計画	第1回 食品の機能と健康 第2回 健康食品が内包している具体的問題点 第3回 保健機能食品および特別用途食品制度 第4回 食品の品質管理 第5回 特定保健用食品① 第6回 特定保健用食品② 第7回 機能性表示食品 第8回 民間でよく使用されている機能性素材						千原、別府、川井	
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。							