

【様式 01】 高大連携公開授業シラバス

* 科目 No.	08102
----------	-------

1. 開設大学	鈴峯女子短期大学		
2. 科目名	食品衛生学《おいしい広島カキを安全に食べよう》		
	学問分野	番 号	4 4 名 称 食物（広島の食文化）
3. 担当教員	新田由美子 ・ 食物栄養学科		
4. 開講形態	前期		
5. 開講期間 曜日・時間帯	2013年4月10日（水）～2013年7月17日（水） 水 曜日 10時40分～12時10分		
6. 募集人数	10人（総授業定員 人）		
7. 科目内容・ 授業計画	<p>世界各地の食文化がグローバル化し、その途上で起きた BSE のヒトへの感染（vCJD）が世界中を震撼させた 20 世紀の経験以後、世界中の人々が食品の安全に関わる情報を渴望するようになりました。</p> <p>国内に目を転じると、ノロウイルスによる大規模食中毒が頻発し、福島原子力発電所事故以後に起きた放射能が広く環境を汚染する事態に直面し、私たちは食物に対してある種の緊張を感じる昨今ではないでしょうか。</p> <p>広島県の特産品といえばカキです。広島市内にある縄文時代の貝塚遺跡からもカキ殻が出土しており、以来 2 千年をかけて、カキは瀬戸内海食文化の一翼を担ってきました。瀬戸内地域の食文化を継承し、カキを安全に食べるにはどのようなことに留意すればよいでしょうか。</p> <p>この講義では、飲食が原因となって起こる疾病、危害とその予防について概説します。なかでも、カキをはじめとする広島の特産品を題材に、それらの食文化を紹介し、保存や衛生管理に関する先人の知恵を学びたいと思います。</p> <p>【授業計画】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食生活の歴史と食品衛生の概念（総論）</li> <li>2. 食品と微生物：プリオン、ウイルス、細菌、真菌、寄生虫、その他の微生物</li> <li>3. カキの食文化と栄養評価</li> <li>4. カキによる食中毒とその予防</li> <li>5. 「牡蠣とニューヨーク」を読む</li> <li>6. 魚貝類（アナゴ、アサリ、..）の食文化、栄養評価、食中毒とその予防</li> <li>7. クジラの食文化は消えたのか、クジラの栄養評価、食中毒とその予防</li> <li>8. カマボコの食文化は不滅か</li> <li>9. 魚介類を食べる人々の腸内細菌叢</li> <li>10. あってはならない、放射線による食品汚染（海の汚染について）</li> <li>11. 健康食品という食文化</li> <li>12. 討論会（広島の食文化について蘊蓄）</li> <li>13. 討論会（カキのレシピについて蘊蓄）</li> <li>14. 討論会（集団食中毒を防ぐ方法）</li> </ol> <p>まとめ</p>		
8. 受講料			
9. 別途負担費用 (テキスト代・実習料等)	なし		
10. 学習記録	交付する		交付しない
11. 科目等履修生	受け入れる		受け入れない
	単位数	2 単位	
	受入学年	高校 2 年生以上	
	試験・評価	試験はありません。課題レポートで評価します。	
特記事項			
12. その他特記事項	この科目は広島県民文化センター（鯉城会館）共用サテライトキャンパスで開講します。（広島市中区大手町 1-5-3）		
13. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。		