

39期生（令和2年4月入学） 授業内容計画

教科名【 管理栄養士受験対策Ⅱ 】

教員名【 藤田 直也 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	微生物について	細菌、ウイルスの特徴について。病原微生物とは何か。
2	殺菌・消毒について	殺菌、消毒の意味について。物理的殺菌方法の特徴について
3	水の代謝について	ヒトの体内における水の役割について。体内水分量について
4	ノロウイルスについて	ノロウイルスの特徴について。ノロウイルス食中毒の原因食、症状、予防法について。
5	植物性自然毒について	身近にある植物による自然毒について。誤食しやすい植物について。
6	真空パックについて	真空パックにされる食品の特徴や、ボツリヌス菌による食中毒について。
7	有害物質について	水銀やカビが産生する毒素の特徴について、魚介類に蓄積されやすい毒素について。
8	動物性自然毒について	フグ毒が起こりやすい時期や特徴について。その他魚介類による自然毒について。
9	健康食品について	特定保健用食品や機能性表示食品の特徴について。
10	栄養機能食品について	栄養機能食品の特徴やビタミン、ミネラル等の働きについて
11	食肉の特徴について	と畜場法や食鳥処理法の特徴や、食肉の働きについて。
12	食品の保存について	食品を長期的に保存するにはどのようなものがあるのか。
13	まとめ1	食中毒の種類や、自然毒の成分について。
14	まとめ2	一般に健康食品といわれているものの違いについて。
15	学期末試験	

到達目標：食中毒や食品加工など食の安全に対する知識を身につけ、将来「管理栄養士」を取得する際の足がかりになることを目標にする。

教科書名【 クエスチョンバンク管理栄養士国家試験問題解説 メディックメディア 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。