

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
有害微生物学特論		雨宮 一彦	講義	2	後期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件				
学習目標	食品を扱う管理栄養士、栄養士として人の健康を阻害する微生物および疾病予防についての基礎的知識を持つために、病原微生物の種類と特徴、ヒトへの感染経路、発病の要因、について学習する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	有害微生物とは何か	有害微生物の歴史、人間の生活との関係			
2	有害微生物の分類と性質	ウイルス、リケッチア、クラミジア、細菌、真菌、原虫の特徴			
3	有害微生物の感染経路と感染	微生物の感染様式と発病			
4	細菌感染症（1）	食水系感染症と原因微生物			
5	細菌感染症（2）	接触感染症と原因微生物			
6	細菌感染症（3）	日和見感染と原因微生物			
7	細菌感染症（4）	嫌気性菌による感染症			
8	人と動物に共通な感染症	クラミジア リケッチア			
9	ウイルス感染症（1）	インフルエンザ ノロウイルス			
10	ウイルス感染症（2）	肝炎 エイズ			
11	真菌による食品汚染と真菌症	食品汚染真菌とカビ毒、人の真菌感染症			
12	感染症の予防（1）	消毒、滅菌			
13	感染症の予防（2）	ワクチン 血清療法			
14	感染症の検査	有害微生物の鑑別法			
15	感染症の治療と耐性菌	化学療法 薬剤耐性			
参 考 書	武谷健二・小池聖淳 「疾病のなりたちと回復の促進3 微生物学」 医学書院 2007				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	図書館の参考書等で予め調べることが望ましい。				
評価の方法と時期	筆記試験、出席回数、授業中の態度により総合的に評価する。				