

第 5 回	テーマ：感染の成立と宿主免疫応答（2） 感染機構、宿主感染（生体）防御機構（自然免疫、獲得免疫）
第 6 回	テーマ：感染症の現状と治療・予防対策（1） 感染症の検査と診断、感染症の治療
第 7 回	テーマ：感染症の現状と治療・予防対策（2） 感染症の予防対策、食中毒の予防対策
第 8 回	テーマ：主な病原性微生物（1） 感染症法に準じた主な病原性微生物（細菌）
第 9 回	テーマ：主な病原性微生物（2） 感染症法に準じた主な病原性微生物（細菌、真菌）
第 10 回	テーマ：主な病原性微生物（3） 感染症法に準じた主な病原性微生物（真菌、原虫、ウイルス）
第 11 回	テーマ：主な病原性微生物（4） 感染症法に準じた主な病原性微生物（ウイルス）
第 12 回	テーマ：主な食品微生物 微生物利用食品（発酵飲料）
第 13 回	テーマ：主な食品微生物 微生物利用食品（発酵食品）
第 14 回	テーマ：主な食品微生物 微生物利用食品（発酵調味料）
第 15 回	テーマ：バイオテクノロジー、総括 遺伝子組換え食品、ゲノム編集食品、総括
テキスト	ゼロからわかる「栄養系微生物学」 藤原永年 / 岩田健 共著 南江堂
参考図書・ 教材／データベース・ 雑誌等の紹介	「イラストでわかる微生物学超入門」改訂第3版 齋藤光正 著 南江堂 「はじめの一步のイラスト 感染症・微生物学」 本田武司 編 羊土社 「感染制御の基本がわかる微生物学・免疫学」 増澤 俊幸 著 羊土社 「食品微生物学」改訂 高見伸治 他 共著 建帛社 「発酵食品学」 小泉武夫 編著 講談社
課題に対するフィードバックの方法	小テストは、採点後に返却する。 小テストの内容は、授業中に説明する。
学生へのメッセージ・コメント	食品学 1、食品学 2、食品衛生学、加工食品機能論、公衆衛生学、食品衛生学実験などに関連がある科目なので、それらの科目も理解しておくことが望ましい。 身近な微生物に興味や関心を持ち、積極的に講義に参加してください。また、以下のことをお願いします。 1 疑問点があれば、自ら図書館で調べたり、担当教員に質問する。 2 雑誌、ニュースやインターネット等を利用して、微生物に関する情報・知識を積極的に得る。