

科目名 (英)	食品衛生学 (Food Hygienic)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	講義 実験	総時間 (単位)	150 (5)	開講区分	通年 前期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>・飲食物によって起こる病気などの危害を発生させないように予防し、公衆衛生の向上及び増進に寄与するため、食中毒、食品添加物、食品の腐敗、食品の取り扱いなどを学びます。 单元ごとに小テストを行い、理解を深めるようにする。 ※実務経験：三田市地域活動栄養士会に所属し、保健所や保健センターでの栄養指導に携わる。現在、内科医院にて栄養指導業務を行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>過去問題を中心に繰り返し学習することにより、製菓衛生師資格の取得を目的とする。</p>							

授業計画・内容	
1回目	食品衛生学では何を学ぶか。食品衛生法の対象や内容について説明できる
2回目	食品安全行政機構について学び 各々がどのような業務をおこなっているか説明できる
3回目	食中毒の発生状況と分類を説明できる
4回目	食中毒の病因物質と予防対策を説明できる①
5回目	食中毒の病因物質と予防対策を説明できる②
6回目	食中毒の病因物質と予防対策を説明できる③
7回目	食中毒の病因物質と予防対策を説明できる④
8回目	食中毒の病因物質と予防対策を説明できる⑤
9回目	細菌性食中毒について表にまとめ理解を深める
10回目	化学性食中毒について特徴と予防対策を説明できる
11回目	自然毒食中毒について特徴と予防対策を説明できる①
12回目	自然毒食中毒について特徴と予防対策を説明できる②
13回目	化学性食中毒、自然毒食中毒について表についてまとめ理解を深める
14回目	「ノロウイルスの食中毒と感染症」のDVDを見て理解を深める
15回目	食中毒の予防を説明できる
16回目	菓子と食中毒について説明できる
17回目	大量調理施設衛生管理マニュアルについて説明できる
18回目	衛生微生物について説明できる
19回目	「食中毒予防3原則」のDVDを見て、理解を深める
20回目	食品添加物の種類と使用方法について説明できる①
21回目	食品添加物の種類と使用方法について説明できる②
22回目	食品添加物の種類と使用方法について説明できる③
23回目	食品添加物について表にまとめ理解を深める
24回目	食品の表示について説明できる
25回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める①
26回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める②

授業計画・内容	
27回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める③
28回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める④
29回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める⑤
30回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める⑥
31回目	実験1 実験の重要性、心構え、注意事項、手洗いチェックを行う
32回目	実験2 細菌検査と顕微鏡観察を行う
33回目	実験3 細菌検査の結果観察、亜硝酸塩を調べる
34回目	実験4 ヨードの実験でビタミンCを調べる
35回目	実験5 ヨードの実験で野菜の酵素や蜂蜜の純度を調べる
36回目	実験6 着色料の実験で食用タール色素と食用天然色素を調べる
37回目	実験7 着色料の実験で何種類のタール色素を含むかカラメル色素について調べる
38回目	実験8 小麦粉の種類とグルテンの含量を調べる
39回目	実験9 乳・乳製品の実験でバター、チーズを作る
40回目	実験10 乳・乳製品の実験でクリームのお泡立てと分離を調べる
41回目	実験11 卵の鮮度の識別を行う
42回目	実験12 砂糖の加熱温度とその性質/ドライハーブティーのアントシアニン色素を調べる
43回目	実験13 油脂の実験で水と油の乳液実験、マヨネーズソース作りを行う
44回目	実験14 寒天・ゼラチンのゲルの正常への砂糖、酸の影響を調べる
45回目	実験15 寒天・ゼラチンのゲル化に及ぼす酵素の影響を調べる
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書、製菓衛生師教本で予習復習を行う
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】 □ 製菓衛生師全書、製菓衛生師教本	

科目名 (英)	食品衛生学 (Food Hygienic)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	講義 実験	総時間 (単位)	150 5	開講区分	通年 後期
<p>【授業の学習内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生上の健康被害を未然に防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与するために、食中毒、食品添加物、食品の腐敗、食品の取り扱いについて学ぶ。 <p>※実務経験：三田市地域活動栄養士会に所属し、保健所や保健センターでの栄養指導に携わる。現在、内科医院にて栄養指導業務を行う。</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「不特定多数の者に食品を供給する人は、自らの責任においてそれらの安全性の確保に努めなければならない」ため、食品衛生学では食品の安全性確保のための科学的根拠に基づいた知識や技術を身につけた人材を育成する。 製菓衛生師資格の取得を目的とする。 							

授業計画・内容	
1回目	食品衛生学：食の安全について
2回目	食品衛生学：有機農産物
3回目	食品衛生学：遺伝子組み換え食品
4回目	食品衛生学：クローン技術
5回目	食品衛生学：食品安全委員会
6回目	食品中における有害物質：重金属、放射性物質
7回目	食品中における有害物質：水道水
8回目	食品中における有害物質：異物混入
9回目	食品中における有害物質：寄生虫
10回目	食品中における有害物質：衛生微生物
11回目	食品中における有害物質：カビ
12回目	食品中における有害物質：タバコ
13回目	食品中における有害物質：BSE、鳥インフルエンザ
14回目	食品中における有害物質：食品の鑑別法
15回目	食品中における有害物質：環境ホルモン①
16回目	食品中における有害物質：環境ホルモン②
17回目	食品中における有害物質：環境ホルモン③
18回目	衛生管理：調理場①
19回目	衛生管理：調理場②
20回目	衛生管理：調理場③
21回目	衛生管理：食器類の清潔
22回目	衛生管理：洗浄と消毒
23回目	衛生管理：ワンランクアップさせるテクニック
24回目	衛生管理：ゴミブリゼロ厨房
25回目	衛生管理：HACCP
26回目	衛生管理：食品・料理別①

27回目	衛生管理：食品・料理別②
28回目	衛生管理：マニュアル演習①
29回目	衛生管理：マニュアル演習②
30回目	食中毒・食品衛生学のまとめ
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書、製菓衛生師教本で予習復習を行う
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>	