

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	製菓本科	授業 形態	講義 実験	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	通年 前期
【授業の学習内容】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>※実務経験：管理栄養士として、過去に甲南病院、兵庫中央病院にて、現場での給食管理、衛生管理を行っていた。三田市在宅栄養士として、料理教室等担当した。</li> </ul>							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>「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。</li> <li>製菓衛生師資格の取得を目的とする。</li> </ul>							
授業計画・内容							
1回目	・食品衛生学：食品衛生学の概要、食品衛生の意義、食品衛生法の対象、内容について説明できる						
2回目	・食品衛生学：食品安全行政機構、食品安全行政の主な動向について説明できる						
3回目	・食中毒：食品衛生の現状、発生状況、分類について説明できる						
4回目	・食中毒：細菌性食中毒・病因物質と予防対策について説明できる①						
5回目	・食中毒：細菌性食中毒・病因物質と予防対策について説明できる②						
6回目	・食中毒：細菌性食中毒・病因物質と予防対策について説明できる③						
7回目	・食中毒：細菌性食中毒・病因物質と予防対策について説明できる④						
8回目	・食中毒：細菌性食中毒・病因物質と予防対策について説明できる⑤						
9回目	・食中毒：細菌性食中毒のまとめ表を作成し、理解を深める。経口感染症について説明できる						
10回目	・食中毒：ウイルス性食中毒、化学性食中毒について特徴、予防対策を説明できる						
11回目	・食中毒：自然毒食中毒について、特徴・予防対策を説明できる①						
12回目	・食中毒：自然毒食中毒について、特徴・予防対策を説明できる②						
13回目	・食中毒：ウイルス・化学性・自然毒食中毒のまとめ表を作成し、理解を深める						
14回目	・食中毒：食中毒の予防を説明できる						
15回目	・食品衛生学：菓子と食中毒について説明できる						
16回目	・食品衛生学：前期に学んだことを振り返り、理解を深める①						
17回目	・食品衛生学：前期に学んだことを振り返り、理解を深める②						
18回目	・食品衛生学：前期に学んだことを振り返り、理解を深める③						
19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。細菌検査を行う。						
20回目	・実験2：細菌検査の結果観察、亜硝酸塩を調べる						
21回目	・実験3：ヨードの実験でビタミンCを調べる						
22回目	・実験4：ヨードの実験で野菜の酵素や蜂蜜の純度を調べる						
23回目	・実験5：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						
24回目	・実験6：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						
25回目	・実験7：小麦粉の種類とグルテンの含量を調べる						
26回目	・実験8：乳・乳製品の実験でバター、チーズを作る						
27回目	・実験9：乳・乳製品の実験でクリームの泡立てと分離を調べる						
28回目	・実験10：卵の鮮度の識別を行う						
29回目	・実験11：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						
30回目	・実験12 寒天・ゼラチンのゲルの性状への砂糖、酸の影響を調べる						
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】							
製菓衛生師教本 上：(一社)全国衛生師養成施設協会 製菓衛生師全書：日本菓子教育センター							

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	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	通年 後期
【授業の学習内容】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul> <p>※実務経験：本校の講師に以前より携わる。過去に甲南病院、兵庫中央病院にて、現場での給食管理、衛生管理を行っていた。三田市在宅栄養士として、料理教室等担当した。</p>							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>「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。</li> <li>製菓衛生師資格の取得を目的とする。</li> </ul>							

授業計画・内容	
1回目	食品添加物：食品添加物の種類と使用方法について説明できる①
2回目	食品添加物：食品添加物の種類と使用方法について説明できる②
3回目	食品添加物：食品添加物の種類と使用方法について説明できる③
4回目	食品添加物：食品添加物のまとめ表を作成し、理解を深める
5回目	食品中における有害物質：食品の保存と表示について説明できる
6回目	食品中における有害物質：アレルギー物質を含む食品の表示について説明できる
7回目	食品中における有害物質：化学物質による環境汚染物質と生物濃縮について説明できる
8回目	食品中における有害物質：農薬、動物用医薬品等の食品中の残留、食品中の異物について説明できる
9回目	食品中における有害物質：寄生虫、環境ホルモンについて説明できる
10回目	食品中における有害物質：食品の鑑別法について説明できる
11回目	食品中における有害物質：食品と微生物について説明できる
12回目	食品中における有害物質：食品の腐敗・変敗と保存法、食品別規格基準について説明できる
13回目	衛生管理：食品の衛生的な取り扱い、調理場の衛生管理について説明できる
14回目	衛生管理：調理場の衛生管理、洗浄と消毒について説明できる
15回目	衛生管理：調理場の衛生管理、施設、設備の要件と管理について説明できる
16回目	衛生管理：調理場の衛生管理、営業者の責務について説明できる
17回目	衛生管理：食品・料理別の衛生管理について説明できる
18回目	衛生管理：「食品衛生の基本」についてDVDにより理解を深める 洋菓子の衛生規範について説明できる
19回目	衛生管理：器具・容器包装の衛生について説明できる
20回目	衛生管理：HACCPについて説明できる
21回目	衛生管理：大量調理施設衛生管理マニュアルについて説明できる①
22回目	衛生管理：大量調理施設衛生管理マニュアルについて説明できる②
23回目	食品衛生学：後期に学んだことを振り返り理解を深める
24回目	食品衛生学：後期に学んだことを振り返り理解を深める
25回目	食品中の有害物質：後期に学んだことを振り返り理解を深める
26回目	食品添加物：後期に学んだことを振り返り理解を深める

27回目	食品添加物：後期に学んだことを振り返り理解を深める
28回目	食品添加物：後期に学んだことを振り返り理解を深める
29回目	食品添加物：後期に学んだことを振り返り理解を深める
30回目	食品添加物：後期に学んだことを振り返り理解を深める
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】 製菓衛生師教本 上：(一社)全国衛生師養成施設協会 製菓衛生師全書：日本菓子教育センター	