

科目名 (英)	衛生学 (Hygienics)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	製パン本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 I	開講区分	前期
【授業の学習内容】 製パン技術者として必要な食の安全に関わる法律や営業にかかわる衛生の基礎知識の習得とその対応ができるようになる。 ※実務経験：管理栄養士として、集団給食管理・衛生管理・入所者の栄養管理等(老人福祉施設)に携わる。その他、料理教室の企画・運営、栄養相談(個別・集団)や兵庫県立がんセンターにて栄養指導や入院患者の栄養管理に携わる。							
【到達目標】 お客様に安心して食べていただける商品の製造ができるための知識習得を目標とする。							

授業計画・内容	
1回目	衛生法規 法の種類と衛生法規について説明ができるようになる
2回目	衛生法規 食品衛生法① 食品添加物の定義が説明できるようになる
3回目	衛生法規 食品衛生法② 表示・営業許可について説明できるようになる
4回目	公衆衛生 環境衛生 空気の衛生・光の衛生について説明ができるようになる
5回目	公衆衛生 環境衛生 水の衛生、その他の衛生について説明できるようになる
6回目	公衆衛生 疾病の予防 感染症について説明ができるようになる
7回目	食品衛生 食品添加物の分類ができるようになる
8回目	食品衛生 食品添加物の安全性について説明ができるようになる
9回目	食品衛生 食中毒の分類とその発生について説明ができるようになる
10回目	食品衛生 細菌性食中毒について説明できるようになる
11回目	食品衛生 ウィルス性食中毒について説明できるようになる
12回目	食品衛生 食品の取り扱いと取扱者の衛生管理について説明できるようになる
13回目	食品衛生 洗浄と消毒について説明できるようになる
14回目	食品衛生 施設および設備の衛生管理、HACCPの基礎知識が説明できるようになる
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書で予習、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	