

科目名 (英)	衛生学 (Hygienics)	必修 選択	必修	年次	I	担当教員	
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修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修得を目標とする。							

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 目的、定義(食品、添加物)が説明できる
3回目	衛生法規 食品衛生法② 食品衛生監視員、営業許可、HACCPについて説明できる
4回目	公衆衛生 公衆衛生のの定義・現状について説明ができる
5回目	公衆衛生 衛生統計について説明できるようになる
6回目	公衆衛生 環境衛生の意義、環境と健康について説明ができる
7回目	食品衛生 食品衛生学の概要、病原微生物について説明できる
8回目	食品衛生 食中毒の分類と発生状況について説明ができる
9回目	食品衛生 細菌性食中毒について説明できる
10回目	食品衛生 ウイルス性食中毒について説明できる
11回目	食品衛生 自然毒・その他の食中毒について説明できる
12回目	食品衛生 食中毒の予防について説明できる
13回目	食品衛生 菓子・パンと食中毒について説明できる
14回目	食品衛生 食品中における有害物について説明できる
15回目	前期で学んだ要点を説明できる
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	