

科目名 (英)	衛生学 (Public Health and Food Hygienics)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

衛生法規・公衆衛生学・食品衛生学という広範囲の内容のうち、特に製菓に関連の深い食品衛生学（食中毒の予防・安全な製品の提供に必要な条件等）の知識を正しく習得することが重要です。  
 ※実務経験：2000～2012年に京都大学医学部不測病院、川越病院にて病院栄養士として献立作成・栄養指導（個人・集団）を担当。2008年度より日本野菜ソムリエ協会 認定講師、2012年より日本健康食育協会 認定講師として、食品の特徴・栄養について講義を担当。2016年4月よりクリニックでの外来栄養指導（主に糖尿病などの生活習慣病）を担当、その他一般市民向けの講演と多数担当し、食品の栄養と健康への貢献を具体的に説明するという経験を多数積む。

【到達目標】

- (目標①) 食品衛生の基礎や食品の変質と防止について学び、食中毒をはじめ食品が原因となる事故や疾患を防ぐための知識を習得する。
- (目標②) 食品従事者の衛生管理やHACCPについて学び、就業先での衛生管理に必要な知識を習得する。
- (目標③) 公衆衛生学で「健康」の定義と疾患予防・健康増進について学ぶことで、自身の健康管理に役立てると共に今後の社会で価値が高まる食健康のニーズをつかむ。
- (目標④) 衛生を守るための基盤となる衛生法規を学び、社会の健康・衛生管理の仕組みを知る。

授業計画・内容

1回目	衛生法規：概論・衛生行政・製菓衛生師法・食品衛生法①
2回目	衛生法規：食品衛生法②・食品安全基本法 他
3回目	衛生法規：その他の法規 公衆衛生学：公衆衛生の意義・行政と現状
4回目	公衆衛生学：病気の予防・保健指導・疫学
5回目	公衆衛生学：感染症の予防・環境および労働の保健と衛生
6回目	公衆衛生学：産業保健と衛生 ★衛生法規・公衆衛生学のまとめ
7回目	食品衛生学：食品衛生概論・食中毒の発生状況と微生物
8回目	食品衛生学：食中毒（微生物・自然毒）
9回目	食品衛生学：食中毒（化学物質）・健康危害
10回目	★食中毒・健康危害まとめ
11回目	食品衛生学：従事者と施設の衛生管理・HACCP・消毒と殺菌
12回目	食品衛生学：食品添加物・農業・飼料添加物
13回目	食品衛生学：食品の変質と防止・表示
14回目	まとめテスト 実施と解説
15回目	全体の総復習
準備学習 時間外学 習	範囲が非常に広く覚える用語が多いため、授業プリントの復習だけでなく、用語まとめプリントの提出、確認テストでの知識習得を重ね、随時復習を重ねることが大切です。
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 下：（一社）全国製菓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