

科目名 (英)	衛生学 (Public Health and Food Hygienics)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	お菓子専科	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】

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（食の安全確保のため基礎知識、食中毒・食品添加物・HACCP等）の基礎的な内容について学ぶ。  
 ※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】 食品の安全性等を確保するために必要な基礎（知識及び技術）を身につける。

- (目標①) 食品衛生の基礎知識について理解し、説明することができる。  
 (目標②) 食品の安全確保のために職場で活用できる基礎を習得し、実践することができる。  
 (目標③) 食品衛生法について理解し、説明することができる。  
 (目標④) 公衆衛生学で「健康」の定義と疾患予防・健康増進について理解し、説明することができる。

授業計画・内容

1回目	衛生法規：法律概論・衛生法規
2回目	衛生法規：食品衛生法他
3回目	衛生法規：その他の法規
4回目	公衆衛生学：公衆衛生の意義・行政と現状
5回目	公衆衛生学：健康と健康増進
6回目	公衆衛生学：環境保健・労働衛生
7回目	食品衛生学：食品衛生概論・食品取扱者の衛生管理
8回目	食品衛生学：食中毒の分類とその発生
9回目	食品衛生学：食中毒（細菌性・ウイルス性）
10回目	食品衛生学：その他の食中毒・健康被害
11回目	食品衛生学：食品添加物①
12回目	食品衛生学：食品添加物②
13回目	食品衛生学：施設及び設備の衛生・HACCP・消毒・洗浄について
14回目	食品衛生学：食品の変質と防止・食品表示
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	・製菓衛生師教本で予習復習を行う。 ・実習科目及び日常生活でも衛生管理に気をつけ、授業内容を生かすよう常に考えて行動する。
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）全国製菓衛生師養成施設協会