

科目名 (英)	製菓衛生学 ( Confectionery Hygienics )	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (I)	開講区分	前期
<b>【授業の学習内容】</b> 「不特定多数の者に食品を提供する人は、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、本科目では、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学び、食の安全に寄与できる人材を育成する。  ※実務経験：三田市地域活動栄養士会に所属し、保健所や保健センターでの栄養指導に携わる。現在、内科医院にて栄養指導業務を行う。							
<b>【到達目標】</b> 学生の資質を向上させ、製菓現場における食品、施設等の衛生管理の知識及び技術を身につけることを目標とする。 <b>【具体的目標】</b> 目標①食中毒について発生状況、原因物質、予防対策等について説明することができる。 目標②食品及び食品取扱者、調理、施設、設備等の衛生管理について方法や手順を説明することができる。 目標③環境衛生、感染症の予防対策、労働衛生について説明することができる。							

授業計画・内容	
1回目	食中毒：食中毒の発生状況について説明ができる
2回目	食中毒：食中毒の原因物質と予防対策について説明ができる
3回目	食中毒：食中毒の原因物質と予防対策について説明ができる
4回目	食中毒：食中毒の予防、菓子と食中毒について説明ができる
5回目	食品の保存と表示、食品中の異物について説明ができる
6回目	衛生管理：食品取扱者の衛生、施設・設備の要件と管理について説明ができる
7回目	衛生管理：総合衛生管理製造過程 HACCPについて説明ができる
8回目	衛生管理：調理加工食品の衛生管理、食品別規格基準について説明ができる
9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ができる
10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ができる
11回目	環境と健康（上下水道、廃棄物処理等）について説明できる
12回目	環境衛生：生活衛生、公害について説明ができる
13回目	疾病の予防：感染症と病原体、感染症の起こる三条件と予防対策の原則について説明ができる
14回目	疾病の予防：感染症の予防対策、わが国の感染症対策について説明ができる
15回目	産業保健：労働と健康、産業保健活動について説明ができる
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書で予習、復習を行う事が大切です。
評価方法	試験点100点満点で評価する。
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> 製菓衛生師全書	