

科目名	食品の安全と衛生(講義)		科目ナンバー	HN-HF3101-U		
担当者 (実務経験名)	助教 山尾 麗					
履修期	1年 前期 (調理師コース)			卒業単位	必修 2単位	
免許・資格	調理師					
授業概要	食品の安全を確保するためには、それぞれの立場で責任を持つことが大切である。その中で調理師が果たすべき役割を考えられるようになる。					
到達目標	知識・理解	(1) 専門用語の意味や定義が説明できる。 (2) 食品衛生に関する正しい知識を十分にもち、それらを応用することができる。				
	思考・判断	食品の安全を確保するための知識やデータを主体的に受け入れ、自ら考え、判断できる。				
	興味・意欲・態度	食品の安全知識と技術を、就職後の調理業務や衛生管理に活かすことができる。				
	技能・表現	食品の安全について情報の共有を図ることが出来るようになる				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	1章 食の安全と衛生		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	2	2章 食品と微生物 ①(食品中の微生物)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	3	2章 食品と微生物 ②(食品の腐敗)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	4	3章 食品と化学物質 ① (食品添加物)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	5	3章 食品と化学物質 ② (食品と重金属、食品と放射性物質)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	6	4章 器具・容器包装の衛生		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	7	5章 飲食による健康被害 ① (細菌性食中毒)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	8	5章 飲食による健康被害 ② (ウイルス性食中毒)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	9	5章 飲食による健康被害 ③ (自然毒食中毒・化学性食中毒)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	10	5章 飲食による健康被害 ④ (寄生虫による食中毒・経口感染症)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	11	5章 飲食による健康被害 ⑤ (食物アレルギー・その他の健康被害)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	12	6章 食品安全対策①(法律・行政)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	13	6章 食品安全対策②(設備の安全対策・健康管理)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	14	6章 食品安全対策③(危機管理)		教科書の該当箇所を読んでくる		4
	15	まとめ		教科書とノートの見直し		4
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○	○		○	80%
	レポート					
	課題	○	○			10%
	実技					
	受講状況・態度 その他()			○		10%
フィードバックの方法	小テストを行った場合は、採点評価し返却する。					
教科書	食品の安全と衛生 (新 調理師養成教育全書 必修編 3)					
参考書	無					
アクティブ・ラーニング	時々、小テストをおこなう。自己採点で振り返ることもある。 課題をグループワーク形式で取り組み、その結果を発表する。					
ICT活用	参考資料を毎回提示する。					
メッセージ・備考	安全な食物を供給するためにどのような対応がなされているのかしっかりと理解しましょう。					
関連科目	食品衛生学・食品衛生学実験					