

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食の安全と衛生		調理学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	75回	5単位(150時間)	必須	横山 加奈
授業の概要				
人が健康な食生活を送るうえで欠かすことのできない食品衛生に関する事項について、飲食による健康危害を及ぼすものとその対策・食品衛生に関する法律・食品衛生実習を通して学ぶ中で、食品の安全性を認識し、衛生管理の方法も理解し、実践できるようになることを目的とする。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食による健康危害の内容を理解する。 ・ 食品の安全対策を確実に実践しながら、調理できるようになる。 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		栄養士・管理栄養士として20年の実務経験 栄養士・管理栄養士としての経験を活かし、調理師の資質向上に役立つよう授業展開する。		
時間外に必要な学修				
毎回の授業に関する復習を行うこと。 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。				
回	テーマ	内容		
1	食の安全と衛生 1	食の安全を守る、食の安全を脅かす要因		
2	食の安全と衛生 2	食品安全確保のしくみ、食品衛生とは、食品衛生と調理師の責務		
3	食品と微生物 1	食品中の微生物(微生物の種類)		
4	食品と微生物 2	食品中の微生物(微生物の増殖条件)		
5	食品と微生物 3	食品中の微生物(食品の微生物汚染)		
6	食品と微生物 4	食品の腐敗		
7	食品と化学物質 1	食品添加物の概要・食品衛生関係法規		
8	食品と化学物質 2	食品添加物の安全性の評価		
9	食品と化学物質 3	主な食品添加物とその用途①		
10	食品と化学物質 4	主な食品添加物とその用途②		
11	食品と化学物質 5	主な食品添加物とその用途③		
12	食品と化学物質 6	主な食品添加物とその用途④		
13	食品と化学物質 7	食品と重金属、食品と放射性物質		
14	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要、材質の種類		

回	テーマ	内容
15	飲食による健康危害 1	飲食による健康危害の種類、食中毒の概要
16	飲食による健康危害 2	細菌性食中毒(感染型食中毒)①
17	飲食による健康危害 3	細菌性食中毒(感染型食中毒)②
18	飲食による健康危害 4	細菌性食中毒(感染型食中毒)③
19	飲食による健康危害 5	細菌性食中毒(感染型食中毒)④
20	飲食による健康危害 6	細菌性食中毒(感染型食中毒)⑤
21	飲食による健康危害 7	細菌性食中毒(食品内毒素型食中毒)①
22	飲食による健康危害 8	細菌性食中毒(食品内毒素型食中毒)②
23	飲食による健康危害 9	細菌性食中毒(生体内毒素型食中毒)
24	飲食による健康危害 10	細菌性食中毒の予防
25	飲食による健康危害 11	ウイルス性食中毒とその予防
26	飲食による健康危害 12	自然毒食中毒(動物性自然毒)①
27	飲食による健康危害 13	自然毒食中毒(動物性自然毒)②
28	飲食による健康危害 14	自然毒食中毒(有毒植物)
29	飲食による健康危害 15	自然毒食中毒(有毒キノコ)・予防
30	前期定期試験など	前期定期試験実施とその解説
31	飲食による健康危害 16	化学性食中毒(概要・予防)
32	飲食による健康危害 17	寄生虫による食中毒(概要・魚介類から感染する寄生虫)①
33	飲食による健康危害 18	寄生虫による食中毒(魚介類から感染する寄生虫)②
34	飲食による健康危害 19	寄生虫による食中毒(食肉から感染する寄生虫)
35	飲食による健康危害 20	寄生虫による食中毒(野菜類・飲料水から感染する寄生虫)・予防

回	テ ー マ	内 容
36	飲食による健康危害 2 1	経口感染症(概要・予防)
37	飲食による健康危害 2 2	食物アレルギー①(概要・予防)
38	飲食による健康危害 2 3	食物アレルギー②(アレルギー物質の表示)
39	飲食による健康危害 2 4	その他の健康危害
40	食品安全対策 1	概要、法律(食品衛生法)
41	食品安全対策 2	法律(食品安全基本法)
42	食品安全対策 3	食品安全行政(中央組織・地方組織)
43	食品安全対策 4	食品表示制度①(概要・食品表示法)
44	食品安全対策 5	食品表示制度②(食品衛生法による表示)
45	食品安全対策 6	食品表示制度③(J A S 法による表示)
46	食品安全対策 7	食品表示制度④(健康増進法による表示・その他の法律による表示)
47	食品安全対策 8	食品調理施設・設備の安全対策①(衛生管理)
48	食品安全対策 9	食品調理施設・設備の安全対策②(給水および排水・廃棄物処理)
49	食品安全対策 1 0	調理従事者の健康管理
50	食品安全対策 1 1	調理作業時における安全対策①(食材の衛生管理)
51	食品安全対策 1 2	調理作業時における安全対策②(異物混入防止)
52	食品安全対策 1 3	調理作業時における安全対策③(手洗い)
53	食品安全対策 1 4	調理作業時における安全対策④(洗浄・消毒・殺菌)
54	食品安全対策 1 5	調理作業時における安全対策⑤(洗浄・消毒・殺菌)
55	食品安全対策 1 6	調理作業時における安全対策⑥(洗浄・消毒・殺菌)

回	テーマ	内 容		
56	食品安全対策 17	自主衛生管理HACCP①(概要・取組み)		
57	食品安全対策 18	自主衛生管理HACCP②(システム・普及・推進)		
58	食品安全対策 19	食品事故対応(危機管理・実際に起こった食中毒の例)		
59	食品衛生実習 1	概要、実験器具		
60	食品衛生実習 2	ガラス測定器具の使い方		
61	食品衛生実習 3	食品のPH測定		
62	食品衛生実習 4	生卵の鮮度判定		
63	食品衛生実習 5	魚介類の鮮度判定		
64	食品衛生実習 6	魚肉練り製品の鮮度・品質判定		
65	食品衛生実習 7	食肉の鮮度判定		
66	食品衛生実習 8	牛乳の鮮度判定		
67	食品衛生実習 9	食品の内部温度の測定		
68	食品衛生実習 10	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査		
69	食品衛生実習 11	調理器具の汚れ状態の検査		
70	食品衛生実習 12	食器洗浄後の汚れ状態の検査		
71	食品衛生実習 13	水道水の残留塩素測定		
72	食品衛生実習 14	空中浮遊微生物の測定		
73	食品衛生実習 15	食品からの各種細菌の検出		
74	食品の安全と衛生関係法令			
75	後期定期試験など	後期定期試験の実施とその解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第3巻 「食品の安全と衛生」 (全国調理師養成施設協会)		期末試験	80.0%	小テスト・ノート提出・実習のレポート提出を取り入れて授業を行います。
必要に応じて資料の配布または紹介を行う。		平常点	20.0%	