

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食と安全と衛生		高度調理学科/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(JAS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%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品と栄養		高度調理学科/2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	青木 仁美
授業の概要				
私たちは、食品に含まれる栄養素を摂取して生命を維持しています。各栄養素の特徴と機能を学習し、身体、食品、栄養と健康の関わりを理解します。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・調理師として必要となる各食品の特徴と性質の知識を深め、理解できている。 ・栄養素と各食品の性質を理解した上で、調理を行なえるようになる。 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		栄養士・管理栄養士として5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		
1~2	栄養素の機能と健康① 栄養と健康	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の種類について ・食品の成分と体の構成成分について ・食品の持つ3つの機能について 		
3~4	栄養素の機能と健康② 炭水化物	<ul style="list-style-type: none"> ・炭水化物とは ・炭水化物の種類について 		
5~6	栄養素の機能と健康③ 脂質	<ul style="list-style-type: none"> ・脂質とは ・脂質の種類について ・脂肪酸の種類について ・必須脂肪酸について 		
7~8	栄養素の機能と健康④ たんぱく質	<ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質とは ・たんぱく質の種類について ・たんぱく質の栄養価について 		
9~10	栄養素の機能と健康⑤ ビタミン	<ul style="list-style-type: none"> ・ビタミンとは ・ビタミンの種類と働きについて ・ビタミンの機能について 		
11~12	栄養素の機能と健康⑥ ミネラル	<ul style="list-style-type: none"> ・ミネラルとは ・ミネラルの種類と働きについて ・ミネラルの機能について 		
13	栄養素の機能と健康⑦ その他の成分	<ul style="list-style-type: none"> ・水分について ・機能性成分について 		
14	消化と吸収① 食品の摂取	<ul style="list-style-type: none"> ・生理的欲求について ・心理的欲求について ・栄養管理について 		
15~18	消化と吸収② 栄養素の消化・吸収・代謝	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の消化について ・栄養素の吸収について ・栄養素の代謝について 		
19~22	エネルギー代謝と食事摂取基準 まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・エネルギー摂取量とエネルギー消費量 について ・日本人の食事摂取基準 について ・食品標準成分表 について ・食品分類法 について ・食品バランスガイド について 		

回	テ ー マ	内 容
23～ 25	食品と特徴と性質① 植物性食品とその加工品（穀類）	・米 について ・小麦 について ・とうもろこし、大麦、そば、えん麦、ライ麦、あわ、ひえ、きび について
26～ 29	食品と特徴と性質② 植物性食品とその加工品（でんぷん類、甘味類） まとめ	・じゃがいも、さつまいも、さといも、やまのいも、こんにゃくいも、キャッサバ、葛でんぷんについて ・砂糖、水あめ、はちみつ、人工甘味料について
30	前期定期試験など	定期試験実施 (自筆ノート持込み可)
31～ 32	食品と特徴と性質③ 植物性食品とその加工品（豆類）	・大豆、小豆、いんげん豆、えんどう、そら豆、ささげ、その他の豆 について
33	食品と特徴と性質④ 植物性食品とその加工品（種実類）	・ナッツ類、種子類 について
34～ 36	食品と特徴と性質⑤ 植物性食品とその加工品（野菜類）	・野菜類の分類 ・葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類 ・野菜類の加工品について
37～ 38	食品と特徴と性質⑥ 植物性食品とその加工品（果実類）	・果実類の分類 ・仁果類、準仁果類、核果類、液果類、その他 ・果実の加工品について
39～ 42	食品と特徴と性質⑦ 植物性食品とその加工品（きのこ類、藻類）	・しいたけ、マッシュルーム、なめこ、まつたけ、その他 ・きのこの加工品 ・褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類について ・まとめ
43～ 46	食品と特徴と性質⑧ 動物性食品とその加工品（魚介類）	・魚介類の構造 ・魚介類の成分 について ・死後変化と鮮度 ・主な魚の種類 について ・魚介類の加工品 について
47～ 50	食品と特徴と性質⑨ 動物性食品とその加工品（食肉類）	・食肉類の構造と肉質 ・食肉類の成分 について ・肉の熟成 ・主な肉の種類 について ・その他の食肉類の種類 ・食肉の加工品 について ・まとめ
51～ 53	食品と特徴と性質⑩ 動物性食品とその加工品（卵類、乳類）	・鶏卵、卵の鮮度と貯蔵 ・卵の加工品 について ・牛乳 について ・乳製品 について
54～ 56	食品と特徴と性質⑪ その他の食品（油脂類）	・油脂類、植物油脂、動物油脂、加工油脂 について ・まとめ
57～ 58	食品と特徴と性質⑫ その他の食品（菓子類、嗜好飲料）	・和菓子、洋菓子 ・アルコール飲料、非アルコール飲料 について
59～ 62	食品と特徴と性質⑬ その他の食品（調味料および香辛料類）	・食塩、食酢、みそ、醤油、ウスターソース類、トマト加工品、化学調味料 について ・香辛料、膨張剤 について
63～ 64	食品と特徴と性質⑭ その他の食品（調理加工食品類、ゲル状食品）	・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品 について ・寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン について
65	食品と特徴と性質⑮ その他の食品（特別用途食品、保健機能食品）	・特別用途食品 について ・保健機能食品、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性食品 について

回	テーマ	内 容		
66～ 68	食品の加工と貯蔵① 食品の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の加工の目的 について ・食品の加工法 について ・微生物の利用 について ・まとめ 		
69～ 71	食品の加工と貯蔵① 食品の貯蔵	<ul style="list-style-type: none"> ・貯蔵の目的 について ・貯蔵法 ①乾燥法から⑧食品添加物 について ・まとめ 		
72～ 73	食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入、食品の流通	<ul style="list-style-type: none"> ・わが国の食品の生産 について ・食品の流通の仕組み について 		
74	後期定期試験	定期試験の実施 (自筆ノート持込み可)		
75	総論 (科目のまとめ)	<ul style="list-style-type: none"> ・後期定期試験の解説 ・1年間のまとめ 		
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2巻 「食品と栄養の特性」 (全国調理師養成施設協会) 食品成分表等必要に応じて配布		期末試験 授業態度	80.0% 20.0%	【準備学習】 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。 定期試験をノート持込みで実施しますので、ノートを必ず作成してください。