

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2年	2単位	必修
担当教員			
中野 明人			

講義概要	<p>①様々な法の種類を理解し、その中における衛生法規の位置づけについて学ぶ。衛生法規の分類について学ぶ。</p> <p>②製菓衛生師法の制定の経緯について学ぶ。製菓衛生師の資格取得について、また取得後の罰則規定について学ぶ。</p> <p>③食品衛生法制定の経緯を知り、我が国における。食品衛生法の目的や、具体的な規制について学ぶ。また、食品の定義や営業の許可について学ぶ。</p> <p>④食品安全基本法の制定の経緯について学び、基本理念や責務について学ぶ。食品安全委員会の役割やリスク管理について学ぶ。食育基本法制定の経緯やその理念について学ぶ。</p> <p>⑤健康増進法、地域保健法、労働基準法、PL法、食品表示法など、製菓衛生師として知っておいたほうが良いと思われる法について学ぶ。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス ①衛生法規を学ぶにあたって ②製菓衛生師と法律</p> <p>学習課題 復習：特になし 予習：食に関する事件や事故についてインターネットで調べておく</p> <p>2 法とは何か ①法の種類について学ぶ ②衛生法規の意義について学ぶ ③衛生法規の分類と概要について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：なぜ製菓衛生師が法律を学ぶのかについてまとめておく 予習：自分が知っている法律についてまとめておく</p> <p>3 製菓衛生師法① ①製菓衛生師法の制定された歴史的経緯を知る ②製菓衛生師法の目的について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：衛生法規の分類をまとめておく 予習：製菓衛生師法の生まれた当時の時代背景について調べておく</p> <p>4 製菓衛生師法② ①製菓衛生師の定義について学ぶ ②試験や免許について学ぶ ③罰則規定について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：製菓衛生師法第1条、第2項をまとめておく 予習：製菓衛生師と似たような名前について調べておく</p> <p>5 食品衛生法の概要① ①この法律の目的について ②食品の定義について学ぶ ③添加物等の販売等の制限について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：製菓衛生師法の定義についてまとめておく 予習：食品という言葉でイメージするものについてまとめておく</p> <p>6 食品衛生法の概要② ①食品等の規格基準について学ぶ ②総合衛生管理製造過程について学ぶ ③器具及び容器包装の規格基準について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：食品の定義についてまとめておく 予習：食品の器具や容器包装について調べておく</p> <p>7 食品衛生法の概要③ ①表示及び広告について学ぶ ②食品衛生監視員による監視指導について学ぶ ③営業許可について学ぶ ④食中毒について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：食品添加物についてまとめておく 予習：食品衛生監視員という言葉調べておく</p> <p>8 食品安全基本法 ①制定の沿革について知る ②目的について学ぶ ③基本理念と責務について学ぶ ④基本方針と施策について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：営業の許可に必要なものについてまとめておく</p>

	<p>予習：BSEのニュースを調べておく</p> <p>9 食育基本法 ①制定の沿革について知る ②目的について学ぶ ③基本理念と責務について学ぶ ④基本方針と施策について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：食品安全委員会についてまとめておく 予習：食育を受けた経験をまとめておく</p> <p>10 健康増進法 ①法改正の経緯について知る ②基本方針について学ぶ ③受動喫煙について学ぶ ④特別用途表示と栄養表示基準について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：食育基本法の目的についてまとめておく 予習：トクホについて調べておく</p> <p>11 製菓衛生師に求められるその他の衛生法規① ①栄養士法について知る ②製菓衛生師法について知る ③学校保健法規について知る</p> <p>学習課題 復習：受動喫煙の問題点をまとめておく 予習：栄養士について調べておく</p> <p>12 製菓衛生師に求められるその他の衛生法規② ①地域保健法について知る ②（新）感染症予防法について知る</p> <p>学習課題 復習：学校保健安全法の法改正の趣旨についてまとめておく 予習：感染症について調べておく</p> <p>13 製菓衛生師に求められるその他の衛生法規③ ①予防接種法について知る ②検疫法について知る ③家畜伝染予防法について知る</p> <p>学習課題 復習：ハンセン病についてまとめておく 予習：予防接種にどんなものがあるか調べておく</p> <p>14 製菓衛生師に求められるその他の衛生法規④ ①労働基準法について知る ②労働安全衛生法について知る</p> <p>学習課題 復習：検疫法の目的についてまとめておく 予習：ブラック企業やブラックアルバイトについて調べておく</p> <p>15 製菓衛生師に求められるその他の衛生法規⑤ ①消費者保護基本法について知る ②PL法について知る</p> <p>学習課題 復習：労働時間や休日など基本的な規定についてまとめておく 予習：消費者問題をインターネットなどで調べておく</p>
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①法とは何かについて理解することができる。 ②製菓衛生師法について理解することができる。 ③食品衛生法について理解することができる。 ④食品安全基本法について理解することができる。 ⑤製菓衛生師になるにあたって必要とされるその他の法律について理解することができる。
教科書・参考書	「製菓衛生師教本 1 衛生法規」 「製菓衛生師全書」
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	木曜日の放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。 また、水曜日以外の昼休みもオフィスアワーとして利用できますので、ぜひ質問にきてください。
備考・メッセージ	衛生法規は取り組みにくい印象を与える科目ですが、製菓衛生師として菓子製造業に従事する場合、現場で必要とされるさまざまな法律がいくつもあります。法は、守らなければ自分が責められる感じもありますが、逆にしっかりとしていれば自分を守ってくれるものでもあります。21世紀は、法を知らなかったでは済まされない時代です。製菓衛生師として最低限必要とされる知識だけでなく、社会人として求められる常識を身に付ける意味でもしっかりと学習することが必要です。講義ではなるべく今の世の中で起きている事象に結び付けてわかりやすく解説をし、考えてもらおうと思います。そのためには、日頃からニュースなど時事問題に関心を持つことが大切です。必ずニュースに目を通して授業に臨んでください。