

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	必修
担当教員			
市瀬 尚子			

講義概要	食品の取り扱い施設・設備の衛生管理、食品製造従事者の衛生管理を学び、自主衛生管理手法の一つである HACCP による管理手法を学ぶ。 その他食品や器具機材の洗浄・殺菌や食品表示について学習する。														
授業計画	<p>衛生管理① 営業施設・設備の施設基準 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>衛生管理② 営業施設・設備の管理運営基準① 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>衛生管理③ 営業施設・設備の管理運営基準② 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>衛生管理④ 営業施設・設備の給水及び汚物処理 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>衛生管理⑤ 営業施設・設備の食材・器具・容器包装 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>衛生管理⑥ 営業施設・設備の器具・容器包装の規格基準 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>衛生管理⑦ 食品製造従事者の衛生管理 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>HACCP① HACCPとは 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>HACCP② HACCPシステムの7原則と12基準 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>HACCP③ HACCPの普及・推進 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>消毒・殺菌① 食品・容器・器具などの洗浄 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>消毒・殺菌② 殺菌と消毒 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品表示① 食品衛生法による表示 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品表示② JAS法による表示 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p> <p>食品表示③ その他の法律による表示 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく</p>														
授業形態	講義														
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>①食品営業施設・設備の衛生管理を説明できる ②食品製造従事者の衛生管理を説明できる ③自主衛生管理HACCPを理解し、説明できる ④消毒・殺菌法を説明できる ⑤食品の表示を理解し、説明できる</p> <table border="0" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 40%; text-align: center;">評価の観点</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">評価手段・方法</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">評価比率</td> </tr> <tr> <td>関心・意欲・態度</td> <td>食品を取扱う者として衛生管理の重要性を理解し、積極的に学習することができる。</td> <td>授業態度</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>思考・判断</td> <td>食品の安全性に影響する要因を判断し、必要な改善・対策を取ることができる。</td> <td>小テスト</td> <td>30%</td> </tr> </table>				評価の観点	評価手段・方法	評価比率	関心・意欲・態度	食品を取扱う者として衛生管理の重要性を理解し、積極的に学習することができる。	授業態度	10%	思考・判断	食品の安全性に影響する要因を判断し、必要な改善・対策を取ることができる。	小テスト	30%
	評価の観点	評価手段・方法	評価比率												
関心・意欲・態度	食品を取扱う者として衛生管理の重要性を理解し、積極的に学習することができる。	授業態度	10%												
思考・判断	食品の安全性に影響する要因を判断し、必要な改善・対策を取ることができる。	小テスト	30%												

	技能・表現	HACCPを理解し、食中毒予防対策をたてることができる。	小テスト	30%
	知識・理解	食品の安全性の確保に必要な知識を理解し、正しい衛生管理方法を説明することができる。	小テスト	30%
教科書・参考書	テキスト：『製菓衛生師教本 食品衛生学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書：授業内容に応じてプリントを配布する			
履修条件				
履修上の注意				
オフィスアワー	授業終了後に教室にて質問を受け付ける			
備考・メッセージ	次回の授業範囲を通読しておくこと			