

科目名	担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
衛生法規	松岡 正	講義	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択		
	資格要件	調理師免許必修 レストランサービス技能検定3級受験資格必修		
学習目標	調理師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、国民に安心と安全を与えるためにも最低限の法的考え方や基礎知識を身につける。			
授 業 計 画				
回	項 目	授 業 内 容		
1	法律概論	衛生法規を学ぶ意義と法の役割		
2	衛生法規の概要	衛生法規の意義と分類		
3	調理師法（1）	調理師法制定の経緯と概要		
4	調理師法（2）	調理師法の概要(目的と定義)		
5	調理師法（3）	調理師法の概要(免許・届出努力義務等)		
6	食品衛生法（1）	法の目的、関係者の責務、食品とは何か		
7	食品衛生法（2）	清潔衛生の原則、各種食品の販売禁止		
8	食品衛生法（3）	食品添加物の法規制と表示、規格基準と食品表示		
9	食品衛生法（4）	食品の表示及び広告、営業に関する規制		
10	食品衛生法（5）	食品の表示、営業の種類と営業許可		
11	食品安全基本法	法制定の経緯、法の目的、基本理念、基本方針		
12	調理師に関する法律	健康増進法、栄養士法、製菓衛生師法		
13	調理師に関する法律	学校保健法、学校給食法		
14	一般公衆衛生法規	地域保健法、新感染症予防法、予防接種法		
15	一般公衆衛生法規	検疫法、家畜伝染病予防法、生活衛生関係営業の法律等		
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 2 衛生法規 2011 社団法人日本食品衛生協会「早わかり食品衛生法（食品衛生法逐条解説）」2009			
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	ノートを整理し、講義内容をしっかり復習すること。			
評価の方法と時期	筆記試験を基本とし、授業態度及び出席状況を考慮して判定する。			