

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品衛生学 I		瀬戸川 良之	講義	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修 フードスペシャリスト受験資格必修 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	食品衛生は飲食物による健康障害を未然に防止し、食品の安全を確保する事にある。そのために食品衛生の内容を正しく理解し知識を習得し実行することが最も重要である。食品と微生物、特に食中毒に関係する食中毒菌と食中毒の発生要因について学習する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品衛生とは	食品衛生の定義			
2	食生活の変化 食品衛生の課題	食品衛生行政			
3	食品衛生と調理従事者の責務	調理食品による危害発生防止、安全な飲食物の提供			
4	食品と微生物（1）	細菌、リケッチャ、クラミジア			
5	食品と微生物（2）	真菌類、ウイルス			
6	微生物の増殖条件（1）	栄養素、水分と水分活性、温度			
7	微生物の増殖条件（2）	酸素、水素イオン濃度			
8	食品中の微生物（1）	微生物はどこから来たか			
9	食品中の微生物（2）	複数存在する微生物			
10	食品の微生物汚染 汚染指標菌	食品別の微生物叢、糞便汚染指標			
11	食品の腐敗（1）	腐敗の定義			
12	食品の腐敗（2）	腐敗に関与する微生物、腐敗の化学			
13	健康危害	飲食による健康危害の種類			
14	経口感染症（1）	分類、食中毒の違い、人畜共通感染症			
15	経口感染症（2）	経口感染症経路・発生状況・予防対策			
参 考 書	「国民生活の動向」（財）厚生統計協会 2009 藤井建夫 編著「微生物制御の基礎知識」中央法規 1998 調理師養成教育全書 必修編 6 食品衛生学 2011				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	予習・復習を必ず行うこと。 プリントを活用しノートの整理を行うこと。				
評価の方法と時期	定期試験における記述試験、受講態度。				