

科目名	食品衛生	単位数	2 単位	学科・学年	食品ビジネス科 2 年	
使用教科書	新調理師養成教育全書③ 食品の安全と衛生 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)			副教材等		
学習目標	食品の加工に欠くことのできない「食品衛生」の授業では、次のようなことを皆さんに習得してもらいたいと思っています。 1 食生活の安全と食品衛生対策など食品衛生に関する知識と技術 2 食品を加工し販売する立場であることを認識し、食品衛生に関する知識と技術を調理や食生活の場で安全で衛生的に活用できる能力と実践力					
学習評価	○ 次の四つの観点に基づき、学習内容のまとめり（定期考査までを学習のひとまとめり）ごとに下の評価規準により評価を行い、学年末に5段階の評定に総括します。					
	①関心・意欲・態度	食品衛生に関心を持ち、主体的に学習活動に取り組んでいるかをみます。				
	②思考・判断・表現	食品衛生に関する具体的な事例等を通し課題を見つけ、その解決を目指して思考を深め、まとめたり、発表出来ているかどうかをみます。				
	③技能	学習を通して、食に関わるものとしての意識を持ち、食生活を安全で衛生的に管理できる能力や実践力が身についたかをみます。				
	④知識・理解	食生活の安全性と食品衛生対策など食品衛生に関する知識が身に付いたかをみます。				
		評価方法\観点	①	②	③	④
	学習状況観察	◎	—	—	—	自己評価の実施
	課題レポート	◎	◎	◎	◎	課題ごとに提出
	ノート提出	○	◎	○	○	学期に1～2回提出
	ペーパーテスト	—	—	◎	◎	中間・期末試験
	※表中の◎は観点の中でより重視するところです。					
	○ 学習の過程で自己評価を実施しますので、自らの学習状況をチェックし、目標到達に努めましょう。					
履修上の注意	○ 食品衛生はAコースの皆さんが学習します。 ○ 授業では毎時間、板書内容をノート、または課題レポートに書き写してもらいます。ノートあるいはルーズリーフを準備しておいて下さい。ルーズリーフの場合はバインダーやクリップなどできちんと止めましょう。 ○ 授業では毎時間教科書の重要な部分にマークしてもらいます。教科書や色ペン、さしなども準備しておいて下さい。 ○ ノート（ルーズリーフ）や課題レポートは必ず提出してもらいます。欠席した場合には、その授業の内容を次の授業までに書き写すようにして下さい。 ○ トイレは休み時間にすませておきましょう。チャイムが鳴ったら席に着き、授業に必要な教科書・ノート・筆記道具を机の上に準備し、授業に臨みます。					

学期	月	学 習 内 容	時 数	学 習 の ね ら い	学習活動（評価方法）	
第1学期	4	第1章 食品の安全と衛生	(6)	○調理について携わる者として、食品衛生の課題や調理従事者の責務とは何かについて学びます。	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関する記事の収集 	
		1 食の安全を守る	1			
		2 食の安全を脅かす要因	1			
		3 食の安全確保のしくみ	1			
		4 食品衛生とは	1			
	5 食品衛生と調理師の責務	2	(課題レポート提出)			
	5	第2章 飲食に伴う健康危害	(4)	○飲食物が健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防について学びます。	<ul style="list-style-type: none"> ・具体的な事例を取り上げ、食中毒の特徴、症状、発生状況と汚染源、予防などについて考える。 	
1 食品中の微生物	2					
	2 食品の腐敗	2				
	6	(中間考査)	(1)			
	6	第5章 飲食による健康危害	(30)	○食中毒の発生状況や原因物質、食品について知り、発生原因と予防方法を学び安全な食品を提供するための知識を学びます。	(自己評価) (ノート提出)	
		1 飲食による健康危害の種類	2			
		2 食中毒の概要	4			
	7	3 細菌性食中毒	4			
		4 ウイルス性食中毒	4			
		5 自然毒食中毒	4		(中間・期末考査)	
第2学期	9	6 化学性食中毒	2	○食品に携わる者として、経口感染の可能性のある寄生虫の感染を未然に防ぐために、寄生虫の性質や感染方法を学びます。	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関する記事の収集 	
		7 寄生虫による食中毒	4			
		8 経口感染症	2			
		9 食物アレルギー	2			
		10 その他の健康危害	2			
	10	第3章 食品と化学物質	(6)	○食品添加物の有用性と安全性への社会的関心が高まる中、安全な食品を取り扱うよう食品添加物の基本的知識を学びます。		
		1 食品添加物	2			
		2 食品と重金属	2			
			3 食品と放射性物質	2		
			(中間考査)	(1)		
11	第4章 器具・容器包装の衛生	(3)	○食品衛生法にある器具・容器包装に関する規定を中心にその定義を理解し、器具・容器包装の主な材質の特徴について学びます。	<ul style="list-style-type: none"> (ノート提出) (自己評価) (学習状況観察) (課題レポート提出) 		
	1 器具・容器包装の概要	2				
	2 材質の種類	1				
	第6章 食品安全対策	(17)				
	1 食品安全対策とは	1				
12	2 食品安全対策にかかわる法律	2	○食品の製造・加工・調理を担う者として、自らの責任において法令を遵守し、自主管理を推進して安全な食品を提供するために、自分の役割と実践方法について学びます。	(中間・期末考査)		
	3 食品安全行政	2				
	4 食品安全情報の共有	2				
		(期末考査)	(1)			
第3学期	1	5 食品調理施設・設備の安全対策	2		(ノート提出)	
		6 調理従事者の健康管理	2			
		7 調理作業時における安全対策	2			
		8 自主衛生管理 HACCP	2			
	2	9 食品事故対応	2		(自己評価)	
		(学習状況観察)	(課題レポート提出)			
		(学年末考査)	(1)		(学年末考査)	