# 『食品衛生管理』シラバス

科目名	学 科	学 年	必修/選択	単 位 数
食品衛生管理	食品化学科	3年	選択	2 単位

# 1.科目目標と使用教材

	安全で衛生的な食品を製造するために必要な知識と技術を習得するとともに衛生管理の
科目目標	重要性を理解しましょう。
	また、高度な生産管理に対応できる能力を身に付けましょう。
使用教材	教科書:食品製造(実教出版株式会社)
使用软的	副読本:「食品衛生責任者ハンドブック」食品衛生研究会監修(社)日本食品衛生協会発行

# 2. 学習計画

	<b>子</b> 自引凹	
学期	学 習 項 目	学 習 目 標
	食品の安全性の確保	食品の安全性の確保のためのさまざまな取組について理
		解しましょう。
1		
	食品衛生の重要性	将来食品衛生責任者になるために必要となる基礎知識を
学		習得しましょう。
期	食品に起因する健康被害	食中毒防止にその特徴を理解しましょう。
	食品取扱いの衛生管理	さまざまな場面で必要とされる衛生管理について理解し
		ましょう。
2		  従業員の衛生意識高揚のための方策を理解しましょう。
学	施設・設備及びその衛生管理	
		食品製造施設に求められる構造上の条件について理解し
期		ましょう。
		施設の維持管理について理解しましょう。
	食品衛生の監視と実際	食品衛生監視の現状について理解しましょう。
3	公衆衛生の基礎	公衆衛生の重要性について理解しましょう。
学	食品衛生法規の概要及び関係法規	食品関連法規について理解しましょう。
期		
		·

# 3,学習の方法

授業開始時に前時の内容の小テストを行います。(提出物の評価として取り扱います。) 授業終了時には、復習プリントを配布します。 テスト直前には、それまでの内容を一斉に復習します。

# 4.評価の観点

関心・意欲・態度	安心・安全な食品を製造するための方策について関心を持ち、実践的な衛生管理能力を身に付けようとする意欲があるか。
思考・判断	現在の問題点を把握した上で、衛生管理の徹底を目的とした製造工程の改善、施設の構築ができるか。
技能・表現	関係法規に則った衛生管理についての実践的な技能が身に付いているか。
知識・理解	食中毒、伝染病の特徴を把握し、伝染経路や予防方法などを理解しているか。 関係法規に則った衛生管理に関する知識が身に付いているか。

#### 5.成績評価

	中間	定期考査 (素 点)	提出物	平常出席	点	
		1 0 0 %	%	%	%	%
1・2 学期						
		定期考査		平常		
	期末	(素 点)	提出物	出席		
		7 0 %	2 0 %	1 0 %	%	%
		定期考査		平常		
3 学期	学年末	(素 点)	提出物	出席		
		80%	1 0 %	1 0 %	%	%
						_

# 6.生徒の皆さんへ

2年次の「食品衛生管理」の発展的、実践的な内容です。

教科書・ノートの準備を必ず行い、忘れのないようにしてください。

テストはプリントから全て出題します。