

教科		料理		科目	食品衛生学	単位数	1
学年	1	科	普通科		専攻・コース	クックラボ	
教科書		食品の安全と衛生			副教材		
学習到達目標		<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関する知識と関連法規を学び、調理や生活の場で活用できる実践的力を育てる。 ・食品についての知識を深め、食品を適切に選択・活用し、調理の幅を広げる能力を育てる。 					
評価の観点		全6回の定期試験により、知識を身につけることができているか評価する。また、授業への取り組みにより、意欲・感心を評価し、課題プリントや関連ビデオの視聴を通して自身の生活や授業内容と関連付けて考えることができているか評価する。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
前	4	食の安全と衛生 ・食の安全を守る ・食の安全を脅かす要因 ・食の安全確保のしくみ ・食品衛生とは		家庭でもできる衛生的な行動を理解する			
	5	食品と微生物 ・食品中の微生物 ・食品の腐敗		有益な微生物、有害な微生物を理解する			
	6	食品と化学物質 ・食品添加物		食品添加物とはどのようなものか理解する			
	7	・食品と重金属 ・食品と放射性物質		食品中の重金属や放射性物質について理解する			
	8						
9	器具・容器包装の衛生 ・器具・容器包装の概要		器具や容器包装について理解する				

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	飲食による健康被害 ・飲食による健康被害の種類 ・食中毒の概要	飲食による健康被害について、特に食中毒について理解する	
	11	・細菌性食中毒	細菌性食中毒について理解し、その予防法を考える	
	12	・ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒について理解し、その予防法を考える	
期	1	・自然毒食中毒 ・化学性食中毒	自然毒食中毒、化学性食中毒について理解し、その予防法を考える	
	2	・寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒について理解し、その予防法を考える	
	3	・経口感染症 ・食物アレルギー ・その他の健康被害	食中毒以外の健康被害について理解する	