

教科		調理栄養		科目	食品衛生学	単位数	2
学年	2	科	調理栄養科		専攻・コース		
教科書		3 食品の安全と衛生			副教材		
学習到達目標		食品衛生に関する知識と、関連法規を学び技術を調理や生活の場で活用することにより、調理師として、食生活を安全で衛生的にするために社会に貢献できる能力と態度を育てる。					
評価の観点		食品についての知識を深め、食品の適切な選択・活用力と幅を広げる能力を育てる					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標			備考
前	4	食と安全と衛生		食品の安全を守る 食品の安全を脅かす要因 食品安全確保のしくみ 食品衛生とは 食品衛生と調理師の責務			
	5	食品と微生物		食品中の微生物 食品の腐敗			
	6	食品と化学物質		食品添加物 食品と重金属 食品と放射性物質			
期	7	器具・容器包装の衛生		器具・容器包装の概要 材質の種類			
	8						
	9	飲食による健康危害		飲食による健康危害の種類 食中毒の概要			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	飲食による健康危害	細菌性食中毒 ウイルス性食中毒	
	11	飲食による健康危害	自然毒食中毒 化学性食中毒	
	12	飲食による健康危害	寄生虫による食中毒 経口感染症	
期	1	飲食による健康危害	食物アレルギー その他の健康危害	
	2	食品安全対策	食品安全対策とは 食品安全対策にかかわる法律	
	3	食品安全対策	食品安全行政	