

科目名： 公衆衛生・食品衛生

単位/授業時間/期間	1 単位/24 時間/年間	学科・学年	ホテル科 1 年	
講師名	廣重憲生	講師の実務経験 資格等	県庁環境衛生課食品衛生係長 3 年、薬務課技術補佐 3 年、仙南、塩竈保健所技術副所長 6 年、県立瀬峰病院薬剤部長 4 年 薬剤師	
ねらい・到達目標	レストランサービス技能士に対応する食品衛生、公衆衛生の知識習得			
検定試験	レストランサービス技能士 3 級			
使用テキスト (出版社名)	『改訂 3 版西洋料理料飲接客サービス技法』（一社）日本ホテル・レストランサービス技能協会）			
評価方法	知識 90 点・・・前期末テスト、後期末テスト 出席 10 点・・・80%以上→2 点、85%以上→4 点、90%以上→6 点、95%以上→8 点、100%→10 点			
授業内容	回数	授業時間	授業内容	
	第 1 回	1	授業の説明、＜食品衛生＞食品衛生の定義と目的、食品衛生行政の仕組み	
	第 2 回	1	＜食品衛生＞食中毒予防の三原則、食品衛生	
	第 3 回	1	＜食品衛生＞食中毒の定義、分類、発生状況	
	第 4 回	1	＜食品衛生＞感染型食中毒・サルモネラ、カンピロバクター、腸炎ビブリオ	
	第 5 回	1	＜食品衛生＞感染型食中毒・病原性大腸菌、O-157、ウェルシュ菌	
	第 6 回	1	＜食品衛生＞毒素型食中毒・黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウィルス性食中毒・ノロウイルス	
	第 7 回	1	＜食品衛生＞自然毒食中毒・ふぐ、貝、シガテラ、きのこ、シアン、アルカロイド	
	第 8 回	1	＜食品衛生＞寄生虫・回虫、アニサキス、広節裂頭条虫、肝吸虫、肺吸虫、条虫	
	第 9 回	1	＜食品衛生＞そ族、昆虫媒介感染症、駆除	
	第 10 回	1	＜食品衛生＞腐敗、変敗、食品保存	
	第 11 回	1	＜食品衛生＞練習問題	
	第 12 回	1	＜食品衛生＞まとめ	
				前期末テスト
	第 13 回	1	＜食品衛生＞洗浄、殺菌、原材料取扱、加熱調理、手洗い、調理器具の衛生保持、温度管理	
	第 14 回	1	＜食品衛生＞施設設備の衛生管理	
	第 15 回	1	＜公衆衛生＞公衆衛生の意義、公衆衛生行政、保健所の事業	
	第 16 回	1	＜公衆衛生＞ペスト、コレラ、日本脳炎、麻疹	
	第 17 回	1	＜公衆衛生＞インフルエンザ、ポリオ、AIDS、結核	
	第 18 回	1	＜公衆衛生＞感染源、感染経路、宿主、感染症予防対策	
	第 19 回	1	＜食品衛生法＞目的、定義、不衛生食品の販売禁止、添加物等の販売等の禁止	
	第 20 回	1	＜食品衛生法＞規格・基準、残留農薬、営業許可	
	第 21 回	1	＜食品衛生法＞管理運営、HACCP、事故発生時の対応、行政処分	
	第 22 回	1	＜食品表示法＞	
	第 23 回	1	＜公衆衛生＞練習問題	
第 24 回	1	＜公衆衛生＞まとめ		
			後期末テスト	