

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	宮城県環境衛生課食品衛生係長 3 年、薬務課技術補佐 3 年、塩竈保健所技術副所長 3 年、県立瀬峰病院薬剤部長 4 年、宮城県薬剤師会専務理事 9 年	
		資格等	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公衆衛生、食品衛生の知識習得		
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	＜食品衛生＞食中毒の定義、分類、感染型食中毒・サルモネラ	
	第 2 回	1	＜食品衛生＞感染型食中毒・カンピロバクター、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌	
	第 3 回	1	＜食品衛生＞感染型食中毒・O-157、ウェルシュ菌、毒素型食中毒・黄色ブドウ球菌	
	第 4 回	1	＜食品衛生＞毒素型食中毒・ボツリヌス菌、ウィルス性食中毒・ノロウィルス	
	第 5 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、山野草	
	第 6 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、クアド、条虫	
	第 7 回	1	＜食品衛生＞食中毒の発生状況、腐敗、変敗、食品保存	
	第 8 回	1	＜食品衛生＞洗浄、殺菌、食中毒予防の三原則、調理施設の衛生管理、二次汚染の防止	
	第 9 回	1	＜食品衛生＞施設設備の衛生管理、そ族、昆虫駆除	
	第 10 回	1	＜食品衛生＞HACCP、衛生管理手引書	
	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＞食品衛生の定義、食品衛生行政、食品衛生	
	第 14 回	1	＜食品衛生法＞日本国憲法、目的、定義、不衛生食品の販売禁止	
	第 15 回	1	＜食品衛生法＞添加物等の販売等の禁止、規格・基準、残留農薬	
	第 16 回	1	＜食品衛生法＞営業許可、管理運営、事故発生時の対応、行政処分	
	第 17 回	1	＜食品表示法＞	
	第 18 回	1	＜公衆衛生＞感染症・ペスト、コレラ、マラリア	
	第 19 回	1	＜公衆衛生＞感染症・麻疹、インフルエンザ、AIDS	
	第 20 回	1	＜公衆衛生＞感染症・結核、ポリオ、狂犬病	
	第 21 回	1	＜公衆衛生＞感染症・COVID-19、日本脳炎、ジフテリア、炭疽	
	第 22 回	1	＜公衆衛生＞感染源、感染経路、宿主、公衆衛生の意義、保健所の事業、感染症予防対策	
	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	