

教科		クック	科目	食品衛生	単位数	1
学年	3	科	料理	専攻・コース		
教科書		食品の安全と衛生		副教材		
学習到達目標		食品の安全と衛生について、理解する。				
評価の観点		食品の安全と衛生について、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		
前	4	食品の安全と衛生 1年次の総復讐 第1章「食の安全と衛生」 ～第5章「飲食による健康危害」	・食中毒について、理解を深める。			
	5	同上	同上	定期試験		
	6	第6章「食品安全対策」 ・食品衛生法 ・食品安全基本法 ・食品営業施設・設備の 安全対策	・食品衛生法や食品安全基本法を理解する。 ・食品施設、設備の安全対策を理解する。			
期	7	第6章「食品安全対策」 ・労働基準法 (求人票の見方)	・労働基準法について、求人票を通じて、理解を深める。	定期試験		
	8					
	9	第6章「食品安全対策」 ・労働安全衛生法 ・調理従事者の健康	・調理時の安全対策を理解する。 ・従事者の健康管理を理解する。	定期試験		

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	第6章「食品安全対策」 ・食品の事故事例 (新聞記事の活用)	・過去の「大規模食中毒」事例や、最近起こった事例について、新聞記事を通じて、原因や対策を理解する。	
	11	第6章「食品安全対策」 ・食品表示法	・食品表示法について、理解する。	定期試験
	12	同上	・実際の食品包装表示により、表示の意味の理解を深める。	
期	1	◎総まとめ		定期試験
	2			
	3			