

# 「食品管理」シラバス (授業計画)

総合学科 3年 3単位

月	総時数	学 習 項 目	学 習 内 容	時数
4	1-6	1 食品管理の概要	食品管理で学ぶこと、食品衛生のあらまし	6
5		・授業の方針	・授業中の注意事項、考査、成績についての説明	
	7-13	①食品衛生のあらまし	・衛生とは	7
		・食品衛生とは	・食品衛生の定義	
		・食品技術者の心構え	・公衆衛生、食品衛生法と流通	
6			・食品衛生監視員	
	14-19	・食品管理実験	・衛生管理基準	6
	20-25	②食品と微生物	・実験の基礎	6
		・微生物のあらまし	・微生物の概念	
		・微生物とは	・微生物の大きさ	
		・微生物学の歴史	・微生物の定義	
			・微生物の発見、微生物研究の歴史	
	26-29	・微生物と人	・微生物の培養	4
			・微生物の利用、微生物と人間	
7	30-35	・食品管理実験	・実験の基本操作	6
	36-50	・微生物の種類	・生物の分類法	15
		・生物界における微生物の位置	・微生物の分類	
		・細菌	・細菌の形態	
		・細菌細胞の構造	・細胞壁、細胞質膜、夾膜、粘質層、	
			・細胞質、鞭毛、芽胞、核	
		・細菌の増殖法	・分裂	
		・細菌の分類	・グラム染色、バージェーズマニュアル	
		・食品と関係の深い細菌	・バチルス属、クロストリディウム属	
8			・シュードモナス属、ビブリオ属、モラクセラ属	
			・スタフィロコッカス属、腸内細菌科、乳酸菌	
		・カビ	・カビの特徴	
		・カビの形態、構造と増殖法	・カビの概要	
		・主なカビの種類	・藻菌類に属するカビ、子囊菌類に属するカビ	
		・酵母	・酵母の特徴	
		・酵母の形態と増殖	・酵母の概要	
9		・主な酵母	・サッカロミセス属	
		・ウイルス	・ウイルスの概要	
	51-56	・食品管理実験	・細菌学実験の基本操作	6
	57-60	・微生物の生活と環境条件	・細菌の増殖と死滅、細菌の栄養	4
	61-64		・細菌の増殖と死滅に及ぼす環境条件の影響	4
10	65-70	・微生物の作用	・呼吸と発酵、発酵の種類	6
	71-82	2 食品による危害	・食中毒のあらまし	12
		①食中毒	・食中毒の分類、食中毒の発生状況	
			・サルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒	

11		<ul style="list-style-type: none"> <li>②寄生虫</li> <li>③慢性の健康障害</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・病原大腸菌食中毒、カンピロバクター食中毒</li> <li>・ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス菌食中毒</li> <li>・ウェルシュ菌食中毒</li> <li>・フグ中毒、シガテラ、貝毒中毒</li> <li>・化学性食中毒、ワックス魚中毒</li> <li>・寄生虫の種類</li> <li>・アニサキス、日本海裂頭条虫、その他の寄生虫</li> <li>・カビ毒、残留農薬、環境汚染物質</li> </ul>	
12	83-90	<p>3 食品の安全管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①食品工場の衛生管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設設備、機械器具の衛生管理</li> <li>・洗浄の意義、システム化、一般的注意・消毒と殺菌</li> <li>・ネズミ、昆虫の防除について・使用水について</li> <li>・廃水、廃棄物の衛生管理について</li> </ul>	8
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>②食品の安全管理システム</li> <li>・食品の品質・安全管理システムの意義</li> <li>・HACCP システム</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の安全管理システムについて</li> <li>・食品の品質・安全管理システムの意義について</li> <li>・HACCP システムについて</li> </ul>	
	91-96	<ul style="list-style-type: none"> <li>③食品添加物</li> <li>・食品添加物のあらまし</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物について</li> </ul>	6
2	97-102	<p>4 食品管理関係法規</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法</li> <li>・食品安全基本法</li> <li>・食品の規格制度</li> </ul>	6
	103-105	<p>1年のまとめ</p>		3

評価観点規準

「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の4つの観点から評価を行う。