

●コマシラバス新様式

科目目標					
1	2	シラバス			
3	コード	10103	ディプロマ・ポリシーとの関係		
4	年度	2024年度	□進取性 ■原理志向性 □地域貢献性		
5	学年	1年次	カリキュラム・ポリシーとの関係		
6	期	通年	■調理師要件 □調理理論 □調理実技 □独立・開業 □就職		
7	分野名	食品の安全と衛生	科目趣旨(背景となる社会情勢・業界動向、および、カリキュラムにおける位置づけ)		
8	科目名	食品の安全と衛生	安心・安全な飲食を提供するための基本となる微生物や化学物質と食品との関係、食中毒を始めとした健康危害、HACCPに代表される食品安全対策、衛生管理に必要な検査や調査などについてを「食の安全と衛生」「食品と微生物」「食品と化学物質」「危惧と容器包装の衛生」「飲食による健康危害」「食品安全対策」「食品衛生学実習」に大別して授業を進める。食品の安全の重要性を認識し、飲食による気概の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。		
9	単位	5			
10	授業形態	講義・実習			
11	実務連携型授業	○			
12	必修・選択	必修	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。		
13	前提とする科目				
14	展開科目		科目概要		
15	関連資格	獣医師・食品衛生行政・生活衛生行政	食品の安全の重要性を認識し、飲食による気概の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。		
16	教員	白石 光伸	非常勤		
17	キーワード				
18	食品衛生 食中毒 HACCP 食品添加物 経口感染症 食品衛生法 食品安全基本法				
19	到達目標				
20	調理師として必要な食品衛生に関する知識を身につける。健康危害とその対策について必要な知識を身につけ、安心・安全な飲食の提供に必要な法規及び活動の内容や目的を理解する。				
21	カリキュラムリーダーからのコメント				
22	調理師として業務するにあたり必要な知識である。本校は調理師養成施設であり、調理技術はもちろんのこと、調理師として必要な基礎となる知識も身につけた調理師を育てることを目的としている。この学習を通じて、安心・安全な飲食担い手として必要となる知識を身につけられる。				
23	授業要素・企業連携要素				
24	本科目では、原則として講義形式で授業を実施し、パワーポイントをもちいて、教科書だけでは説明が難しい図や表を具体化して授業の目標達成を支援する。また、「食品衛生実習」については、実際の調査・検査の方法を確認し、実習形式で授業を実施する。さらに、毎回授業の最後には小テストを実施し(成績評価には加味されない)、その結果から各自の復習課題を明確化し、学習内容の定着と学習成果の向上を図る。担当教員は獣医資格を有し長年衛生行政に従事されたスペシャリストである。				
25	コマシラバス(50分授業コマ単位のシラバス)				
26	50分/コマ	コマ主題	コマシラバス項目	内容	
27				教材・教具	
28	1	食の安全を守る	1.1 シラバスとの関係	I 食の安全と衛生 1食の安全を守る	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
29			1.2 コマ主題細目	1) 食の安全を守る	
30			1.3 細目レベル	1) 食の安全を守る ① 食とは ② 食の安全を守るために	
31			1.4 5キーワード	①食 ②栄養 ③食の安全 ④社会環境 ⑤食中毒	
32			1.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
33			1.6 資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
34			1.7 復習・予習課題	キーワードの復習	
35	2	食の安全を脅かす要因	2.1 シラバスとの関係	I 食の安全と衛生 2食の安全を脅かす要因	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
36			2.2 コマ主題細目	1) 食の安全を脅かす要因	
37			2.3 細目レベル	1) 食の安全を脅かす要因 ① 食中毒の発生件数 ② 食中毒の原因	
38			2.4 5キーワード	①食中毒 ②病因物質 ③微生物 ④中食 ⑤現代的課題	
39			2.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
40			2.6 資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
41			2.7 復習・予習課題	キーワードの復習	
42	3	食の安全確保の仕組み	3.1 シラバスとの関係	I 食の安全と衛生 3食の安全確保の仕組み	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
43			3.2 コマ主題細目	1) 食の安全確保の仕組み	
44			3.3 細目レベル	1) 食の安全確保の仕組み ① 日本における食の安全確保 ② 国際的な安全基準	
45			3.4 5キーワード	①食品安全基本法 ②リスクコミュニケーション ③WHO ④コーデックス委員会 ⑤フードチェーン	
46			3.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
47			3.6 資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
48			3.7 復習・予習課題	キーワードの復習	
49	4	食品衛生とは	4.1 シラバスとの関係	I 食の安全と衛生 4食品衛生とは	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』
50			4.2 コマ主題細目	1) 食品衛生とは	
51			4.3 細目レベル	1) 食品衛生とは ① 食品衛生の定義 ② 食品衛生の課題	
52			4.4 5キーワード	①健康被害 ②食品衛生 ③栄養学 ④食品学 ⑤健康管理	

53		4.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	民間の主な加工品、 パワーポイント	
54		4.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
55		4.7	復習・予習課題	キーワードの復習		
56	5	食品衛生と調理師の責務	5.1	シラバスとの関係	I 食の安全と衛生 5食品衛生と調理師の責務	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
57			5.2	コマ主題細目	1)食品衛生と調理師の責務	
58			5.3	細目レベル	1)食品衛生と調理師の責務 ①食品衛生を守るために ②食品事業者の責務	
59			5.4	5キーワード	①安全な食 ②消費者 ③食品衛生実践 ④食品安全基本法 ⑤食品衛生法	
60			5.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
61			5.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
62			5.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
63	6	実力テスト1	6.1	シラバスとの関係	I 食の安全と衛生	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
64			6.2	コマ主題細目	「食の安全と衛生」の効果測定	
65			6.3	細目レベル	食品衛生における基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施し、ポイントを復習する。	
66			6.4	5キーワード	①食中毒 ②微生物 ③O157 ④BSE(牛海綿状脳症) ⑤FAO	
67			6.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
68			6.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
69			6.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
70	7	微生物の種類1	7.1	シラバスとの関係	II 食品と微生物 1食品中の微生物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
71			7.2	コマ主題細目	1)微生物の種類	
72			7.3	細目レベル	1)微生物の種類 ①微生物の分類 ②細菌 i 球菌 ii 桿菌 iii らせん菌	
73			7.4	5キーワード	①細菌 ②球菌 ③桿菌 ④芽胞 ⑤らせん菌	
74			7.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
75			7.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
76			7.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
77	8	微生物の種類2	8.1	シラバスとの関係	II 食品と微生物 1食品中の微生物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
78			8.2	コマ主題細目	1)微生物の種類	
79			8.3	細目レベル	1)微生物の種類 ③真菌類 ④ウイルス ⑤原虫	
80			8.4	5キーワード	①かび ②酵母 ③マイコトキシン ④アフラトキシン ⑤クリプトスポリジウム	
81			8.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
82			8.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
83			8.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
84	9	微生物の繁殖条件1	9.1	シラバスとの関係	II 食品と微生物 1食品中の微生物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
85			9.2	コマ主題細目	2)微生物の増殖条件	
86			9.3	細目レベル	2)微生物の増殖条件 ①微生物が増殖する条件 ②栄養素 ③水分と水分活性	
87			9.4	5キーワード	①分裂増殖 ②培養 ③自由水 ④結合水 ⑤水分活性	
88			9.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
89			9.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
90			9.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
91	10	微生物の繁殖条件2	10.1	シラバスとの関係	II 食品と微生物 1食品中の微生物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
92			10.2	コマ主題細目	2)微生物の増殖条件	
93			10.3	細目レベル	2)微生物の増殖条件 ④温度 ⑤酸素 ⑥水素イオン濃度(pH)	
94			10.4	5キーワード	①至適発育温度 ②好気性菌 ③偏性嫌気性菌 ④通性嫌気性菌 ⑤微好気性菌	
95			10.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
96			10.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
97			10.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
98	11	食品の微生物汚染1	11.1	シラバスとの関係	II 食品と微生物 1食品中の微生物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
99			11.2	コマ主題細目	3)食品の微生物汚染	
100			11.3	細目レベル	3)食品の微生物汚染 ①微生物汚染の原因 ②微生物の相互関係	
101			11.4	5キーワード	①汚染 ②加圧加熱済食品 ③2次汚染 ④微生物叢 ⑤マイクロフローラ	
102			11.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
103			11.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
104			11.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
105	12	食品の微生物汚染2	12.1	シラバスとの関係	II 食品と微生物 1食品中の微生物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
106			12.2	コマ主題細目	3)食品の微生物汚染	
107			12.3	細目レベル	3)食品の微生物汚染 ④食品の汚染指標菌 i 菌数測定 ii 糞便汚染指標	
108			12.4	5キーワード	①菌数測定 ②一般生菌数測定法 ③総菌数測定法 ④糞便汚染指標 ⑤経口感染症	
109			12.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
110			12.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
111			12.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
112	13	腐敗とは	13.1	シラバスとの関係	II 食品と微生物 2食品の腐敗	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
113			13.2	コマ主題細目	1)腐敗とは	
114			13.3	細目レベル	1)腐敗とは	
115			13.4	5キーワード	①たんぱく質分解酵素 ②腐敗 ③変敗 ④酸敗 ⑤発酵	
116			13.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
117			13.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
118			13.7	復習・予習課題	キーワードの復習	

119	14	腐敗に関する微生物	14_1	シラバスとの関係	Ⅱ食品と微生物 2食品の腐敗	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
120			14_2	コマ主題細目	2)腐敗に関する微生物	
121			14_3	細目レベル	2)腐敗に関する微生物 ①腐敗に関する微生物 ②温度による腐敗細菌の違い	
122			14_4	5キーワード	①腐敗細菌 ②低温細菌 ③シュードモナス ④芽胞形成菌 ⑤パチルス	
123			14_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
124			14_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
125			14_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
126	15	腐敗の化学	15_1	シラバスとの関係	Ⅱ食品と微生物 2食品の腐敗	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
127			15_2	コマ主題細目	3)腐敗の化学	
128			15_3	細目レベル	3)腐敗の化学 ①腐敗生産物 ②腐敗による人体への影響	
129			15_4	5キーワード	①腐敗生産物 ②アミノ酸 ③有機酸類 ④ヒスチジン ⑤ヒスタミン	
130			15_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
131			15_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
132			15_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
133	16	実力テスト2	16_1	シラバスとの関係	Ⅱ食品と微生物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
134			16_2	コマ主題細目	「食品と微生物」の効果測定	
135			16_3	細目レベル	食品中における微生物の種類や増殖条件、食品の腐敗に関する基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施し、ポイントを復習する。	
136			16_4	5キーワード	①細菌 ②かび ③至適発育温度 ④腐敗 ⑤酸敗	
137			16_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
138			16_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
139			16_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
140	17	食品添加物の概要1	17_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
141			17_2	コマ主題細目	1)食品添加物の概要	
142			17_3	細目レベル	1)食品添加物の概要 ①食品添加物の定義 ②食品添加物の表示例 ③商品添加物の分類 i 法的分類 ii 製造方法による分類	
143			17_4	5キーワード	①食品添加物 ②指定添加物 ③既存添加物 ④天然香料 ⑤一般食品添加物	
144			17_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
145			17_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
146			17_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
147	18	食品添加物の概要2	18_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
148			18_2	コマ主題細目	1)食品添加物の概要	
149			18_3	細目レベル	1)食品添加物の概要 ④食品添加物の使用目的 i 食品の変敗、変質の防止 ii 食品の栄養価の維持、強化 iii 食品の製造、加工に不可欠なもの iv 食品の魅力を引き出すもの	
150			18_4	5キーワード	①保存料 ②防かび剤 ③酸化防止剤 ④増粘剤 ⑤甘味料	
151			18_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
152			18_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
153			18_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
154	19	食品添加物と食品衛生関係法規1	19_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
155			19_2	コマ主題細目	2)食品添加物と食品衛生関係法規	
156			19_3	細目レベル	2)食品添加物と食品衛生関係法規 ①指定基準 ②成分規格 ③使用基準	
157			19_4	5キーワード	①食品衛生審議会 ②ポジティブリスト方式 ③食品添加物公定書 ④1日摂取許容量(ADI) ⑤使用基準	
158			19_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
159			19_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
160			19_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
161	20	食品添加物と食品衛生関係法規2	20_1	シラバスとの関係	食品と化学物質 1食品添加物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
162			20_2	コマ主題細目	2)食品添加物と食品衛生関係法規	
163			20_3	細目レベル	2)食品添加物と食品衛生関係法規 ④表示基準 ⑤食品添加物公定書 ⑥製品検査	
164			20_4	5キーワード	①アレルギー特定原材料 ②乳化剤 ③加工助剤 ④キャリアオーバー ⑤サッカリン	
165			20_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
166			20_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
167			20_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
168	21	食品添加物の安全性の評価	21_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
169			21_2	コマ主題細目	3)食品添加物の安全性の評価	
170			21_3	細目レベル	3)食品添加物の安全性の評価 ①毒性試験 ②1日摂取許容量 ③食習慣による使用基準 ④安全性の国際的評価 ⑤安全性の再評価	
171			21_4	5キーワード	①毒性試験 ②安全性 ③1日摂取許容量(ADI) ④無毒性量 ⑤JECFA	
172			21_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
173			21_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
174			21_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
175	22		22_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物	
176			22_2	コマ主題細目	4)主な食品添加物とその用途	

177	22	主な食品添加物とその用途1	22_3	細目レベル	4) 主な食品添加物とその用途 ①保存料 ②防ばい剤 ③殺菌料 ④酸化防止剤 ⑤発色剤 ⑥甘味料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
178			22_4	5キーワード	①ソルビン剤 ②ポストハーベスト ③サッカリン ④アスパルテム ⑤キシリトール	
179			22_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
180			22_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
181			22_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
182			23_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物	
183			23_2	コマ主題細目	4) 主な食品添加物とその用途	
184	23	主な食品添加物とその用途2	23_3	細目レベル	4) 主な食品添加物とその用途 ⑦着色料 ⑧漂白剤 ⑨安定剤・増粘剤・ゲル化剤 ⑩乳化剤 ⑪着香料 ⑫被膜剤	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
185			23_4	5キーワード	①タール系色素 ②カロチノイド色素 ③アントシアニン色素 ④フラボノイド色素 ⑤天然添加物	
186			23_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
187			23_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
188			23_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
189			24_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物	
190			24_2	コマ主題細目	4) 主な食品添加物とその用途	
191	24	主な食品添加物とその用途3	24_3	細目レベル	4) 主な食品添加物とその用途 ⑬品質保持剤 ⑭水素イオン濃度調整剤 ⑮栄養強化剤 ⑯調味料 ⑰膨張剤 ⑱その他の食品添加物	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
192			24_4	5キーワード	①プロピレングリコール ②有機酸 ③うま味 ④核酸系 ⑤豆腐凝固剤	
193			24_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
194			24_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
195			24_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
196			25_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 2食品と重金属	
197			25_2	コマ主題細目	1) ヒ素および重金属	
198	25	ヒ素及び重金属	25_3	細目レベル	1) ヒ素および重金属 ①重金属とは ②食品衛生法におけるヒ素および重金属	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
199			25_4	5キーワード	①重金属 ②水銀 ③カドミウム ④鉛 ⑤亜鉛	
200			25_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
201			25_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
202			25_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
203			26_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 2食品と重金属	
204			26_2	コマ主題細目	2) 主な有毒元素	
205	26	主な有毒元素	26_3	細目レベル	2) 主な有毒元素 ①ヒ素 ②水銀 ③カドミウム	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
206			26_4	5キーワード	①急性ヒ素中毒 ②メチル水銀 ③水俣病 ④食物連鎖 ⑤イタイイタイ病	
207			26_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
208			26_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
209			26_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
210			27_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 3食品と放射性物質	
211			27_2	コマ主題細目	1) 放射線	
212	27	放射線	27_3	細目レベル	1) 放射線 ①放射線とは ②放射線の種類 ③放射線に関する単位	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
213			27_4	5キーワード	①自然放射線 ②人工放射線 ③放射性セシウム ④半減期 ⑤Bq(ベクレル)	
214			27_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
215			27_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
216			27_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
217			28_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 3食品と放射性物質	
218			28_2	コマ主題細目	2) 放射性物質の基準値	
219	28	放射性物質の基準値	28_3	細目レベル	2) 放射性物質の基準値 ①放射性物質に関する事故 ②基準値設定の経緯	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
220			28_4	5キーワード	①東日本大震災 ②原子力発電所 ③基準値 ④Sv(シーベルト) ⑤WHO	
221			28_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
222			28_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
223			28_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
224			29_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質 3食品と放射性物質	
225			29_2	コマ主題細目	3) 放射線照射食品	
226	29	放射性照射食品	29_3	細目レベル	3) 放射線照射食品 ①放射線照射の目的 ②放射線照射が認められている食品 ③諸外国での扱い	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
227			29_4	5キーワード	①発芽防止 ②γ線 ③放射線照射食品 ④香辛料 ⑤乾燥野菜	
228			29_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
229			29_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
230			29_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
231			30_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品と化学物質	
232			30_2	コマ主題細目	「食品と化学物質」の効果測定	
233	30	実力テスト3	30_3	細目レベル	食品添加物や重金属、放射性物質といった化学物質が食品とどのように関係しているかについての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
234			30_4	5キーワード	①化学物質 ②食品添加物 ③重金属 ④放射性物質 ⑤利点	
235			30_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	

236		30_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
237		30_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
238	31	器具・容器包装の定義	31_1	シラバスとの関係	IV器具・容器包装の衛生 1器具・容器包装の概要	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
239			31_2	コマ主題細目	1)器具・容器包装の定義	
240			31_3	細目レベル	1)器具・容器包装の定義 ①器具の定義 ②容器包装の定義	
241			31_4	5キーワード	①器具 ②飲食器 ③割ぼう具 ④瓶・缶 ⑤合成樹脂	
242			31_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
243			31_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
244			31_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
245	32	器具・容器包装の取り扱い	32_1	シラバスとの関係	IV器具・容器包装の衛生 1器具・容器包装の概要	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
246			32_2	コマ主題細目	2)器具・容器包装の取り扱い	
247			32_3	細目レベル	2)器具・容器包装の取り扱い ①汚染防止 ②器具・容器包装の注意点	
248			32_4	5キーワード	①衛生的 ②規格基準 ③食中毒菌 ④2次汚染 ⑤洗浄	
249			32_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
250			32_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
251			32_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
252	33	材質の種類1	33_1	シラバスとの関係	IV器具・容器包装の衛生 2材質の種類	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
253			33_2	コマ主題細目	1)材質の種類	
254			33_3	細目レベル	1)材質の種類 ①ガラス ②陶磁器 ③ほうろう ④ゴム	
255			33_4	5キーワード	①二酸化ケイ素(SiO ₂) ②陶器 ③焼成温度 ④透光性 ⑤天然ゴム	
256			33_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
257			33_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
258			33_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
259	34	材質の種類2	34_1	シラバスとの関係	IV器具・容器包装の衛生 2材質の種類	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
260			34_2	コマ主題細目	1)材質の種類	
261			34_3	細目レベル	1)材質の種類 ⑤プラスチック ⑥金属 ⑦その他	
262			34_4	5キーワード	①モノマー ②基ポリマー ③熱可塑性樹脂 ④熱硬化性樹脂 ⑤PCB	
263			34_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
264			34_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
265			34_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
266	35	実力テスト4	35_1	シラバスとの関係	IV器具・容器包装の衛生	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
267			35_2	コマ主題細目	「器具・容器包装の衛生」の効果測定	
268			35_3	細目レベル	各器具・容器包装の材質や特性、食品衛生法上の規定に関する基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	
269			35_4	5キーワード	①器具 ②容器包装 ③材質 ④衛生管理 ⑤洗浄法	
270			35_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
271			35_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
272			35_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
273	36	飲食による健康危害の種類	36_1	シラバスとの関係	V飲食による健康危害 1飲食による健康危害の種類	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
274			36_2	コマ主題細目	1)飲食による健康危害の種類	
275			36_3	細目レベル	1)飲食による健康危害の種類 ①健康危害の概要 ②健康危害の分類 i 生物的危害 ii 化学的危害 iii 物理的危害	
276			36_4	5キーワード	①健康危害 ②環境汚染化学物質 ③病原微生物 ④残留農薬 ⑤汚染媒体	
277			36_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
278			36_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
279			36_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
280	37	食中毒とは	37_1	シラバスとの関係	V飲食による健康危害 2食中毒の概要	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
281			37_2	コマ主題細目	1)食中毒とは	
282			37_3	細目レベル	1)食中毒とは ①食中毒の定義 ②医師の義務	
283			37_4	5キーワード	①病因物質 ②急性胃腸炎障害 ③健康障害 ④保健所 ⑤食品衛生法	
284			37_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
285			37_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
286			37_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
287	38	食中毒の分類	38_1	シラバスとの関係	V飲食による健康危害 2食中毒の概要	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
288			38_2	コマ主題細目	2)食中毒の分類	
289			38_3	細目レベル	2)食中毒の分類 ①細菌性食中毒 ②ウイルス性食中毒 ③自然毒食中毒 ④化学性食中毒 ⑤寄生虫食中毒	
290			38_4	5キーワード	①感染型 ②食品内毒素型 ③生体内毒素型 ④有害性金属 ⑤アニサキス	
291			38_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
292			38_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
293			38_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
294	39	食中毒の発生状況1	39_1	シラバスとの関係	V飲食による健康危害 2食中毒の概要	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
295			39_2	コマ主題細目	3)食中毒の発生状況	
296			39_3	細目レベル	3)食中毒の発生状況 ①食中毒の概況 i 食中毒統計について ii 食中毒発生数の推移	
297			39_4	5キーワード	①再発防止対策 ②食中毒統計 ③発生動向 ④ノロウイルス ⑤新型インフルエンザ	
298			39_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	

299		39_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
300		39_7	復習・予習課題	レポートの提出		
301	40	食中毒の発生状況2	40_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 2食中毒の概況	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
302			40_2	コマ主題細目	3)食中毒の発生状況	
303			40_3	細目レベル	3)食中毒の発生状況 ②食中毒の発生と季節 ③食中毒の起こりやすい食品 ④食中毒の病因物質	
304			40_4	5キーワード	①細菌性食中毒 ②高温多湿 ③夏ばて ④複合調理食品 ⑤自然毒	
305			40_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
306			40_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
307			40_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
308	41	食中毒の発生状況3	41_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 2食中毒の概況	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
309			41_2	コマ主題細目	3)食中毒の発生状況	
310			41_3	細目レベル	3)食中毒の発生状況 ⑤食中毒の原因施設 ⑥大規模食中毒の発生状況	
311			41_4	5キーワード	①O157 ②集団食中毒 ③黄色ブドウ球菌 ④ノロウイルス ⑤カンピロバクター	
312			41_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
313			41_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
314			41_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
315	42	感染型食中毒1	42_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
316			42_2	コマ主題細目	1)感染型食中毒	
317			42_3	細目レベル	1)感染型食中毒 ①サルモネラ食中毒 i 起因菌:サルモネラ属菌 ii 症状 iii 発生状況と汚染源 iv 予防	
318			42_4	5キーワード	①サルモネラ ②通性嫌気性 ③潜伏期 ④感染経路 ⑤保菌動物	
319			42_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
320			42_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
321			42_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
322	43	感染型食中毒2	43_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
323			43_2	コマ主題細目	1)感染型食中毒	
324			43_3	細目レベル	1)感染型食中毒 ②腸炎ピブリオ食中毒 i 起因菌:腸炎ピブリオ ii 症状 iii 発生状況と汚染源 iv 予防	
325			43_4	5キーワード	①腸炎ピブリオ ②好塩性 ③加熱調理 ④生食 ⑤低温流通	
326			43_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
327			43_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
328			43_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
329	44	感染型食中毒3	44_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
330			44_2	コマ主題細目	1)感染型食中毒	
331			44_3	細目レベル	1)感染型食中毒 ③病原大腸菌食中毒 i 腸管病原性大腸菌 ii 腸管侵入性大腸菌 iii 腸管毒素原性大腸菌 iv 腸管出血性大腸菌 v 腸管凝集付着性大腸菌	
332			44_4	5キーワード	①EPEC ②EIEC ③ETEC ④EHEC ⑤EAEC	
333			44_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
334			44_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
335			44_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
336	45	感染型食中毒4	45_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
337			45_2	コマ主題細目	1)感染型食中毒	
338			45_3	細目レベル	1)感染型食中毒 ④カンピロバクター食中毒 i 起因菌:カンピロバクター・ジェジュニ/コリ ii 症状 iii 発生状況と汚染源 iv 予防	
339			45_4	5キーワード	①流産菌 ②集団下痢症食中毒 ③微好気性 ④原因食 ⑤水質検査	
340			45_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
341			45_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
342			45_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
343	46	感染型食中毒5	46_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
344			46_2	コマ主題細目	1)感染型食中毒	
345			46_3	細目レベル	1)感染型食中毒 ①エルシニア食中毒 ②リステリア食中毒	
346			46_4	5キーワード	①エルシニア ②リステリア ③環境汚染菌 ④髄膜炎 ⑤敗血症	
347			46_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
348			46_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
349			46_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
350	47	食品内毒素型食中毒1	47_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
351			47_2	コマ主題細目	2)食品内毒素型食中毒	
352			47_3	細目レベル	2)食品内毒素型食中毒 ①黄色ブドウ球菌 i 起因菌:黄色ブドウ球菌 ii 症状 iii 発生状況と汚染源 iv 予防	
353			47_4	5キーワード	①黄色ブドウ球菌 ②増殖温度域 ③エンテロトキシン ④低脂肪乳 ⑤化膿巣	
354			47_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
355			47_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
356			47_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
357			48_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	
358			48_2	コマ主題細目	2)食品内毒素型食中毒	

359	48	食品内毒素型食中毒2	48_3	細目レベル	2)食品内毒素型食中毒 ②ボツリヌス食中毒 i 起因菌:ボツリヌス菌 ii 症状 iii 発生状況と汚染源 iv 予防	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
360			48_4	5キーワード	①ボツリヌス ②偏性嫌気性菌 ③抗毒素血清 ④A型菌 ⑤E型菌	
361			48_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
362			48_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
363			48_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
364			49_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	
365			49_2	コマ主題細目	3)生体内毒素型食中毒	
366	49	生体内毒素型食中毒1	49_3	細目レベル	3)生体内毒素型食中毒 ①ウエルシュ菌食中毒 i 起因菌:ウエルシュ菌 ii 症状 iii 発生状況と汚染源 iv 予防	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
367			49_4	5キーワード	①ウエルシュ菌 ②偏性嫌気性菌 ③土壌細菌 ④耐熱性 ⑤高温保存	
368			49_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
369			49_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
370			49_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
371			50_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	
372			50_2	コマ主題細目	3)生体内毒素型食中毒	
373	50	生体内毒素型食中毒2	50_3	細目レベル	3)セレウス菌食中毒 i 起因菌:セレウス菌 ii 症状 iii 発生状況と汚染源 iv 予防	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
374			50_4	5キーワード	①セレウス菌 ②芽胞形成菌 ③嘔吐型 ④下痢型 ⑤食品内毒素型	
375			50_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
376			50_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
377			50_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
378			51_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒	
379			51_2	コマ主題細目	4)細菌性食中毒の予防	
380	51	細菌性食中毒の予防	51_3	細目レベル	4)細菌性食中毒の予防 ①付けない ②増やさない ③やっつける	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
381			51_4	5キーワード	①清潔保持 ②温度管理 ③迅速性 ④加熱調理 ⑤低温保存	
382			51_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
383			51_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
384			51_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
385			52_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害	
386			52_2	コマ主題細目	「飲食による健康危害」の効果測定	
387	52	実力テスト5	52_3	細目レベル	飲食による健康危害の原因やその予防についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
388			52_4	5キーワード	①食中毒 ②食品内毒素型 ③生体内毒素型 ④有害性金属 ⑤複合調理品	
389			52_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
390			52_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
391			52_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
392			53_1	シラバスとの関係	VII 食品衛生実習	
393			53_2	コマ主題細目	1)食品衛生実習について	
394	53	食品衛生実習について	53_3	細目レベル	1)食品衛生実習について ①実験器具の説明 ②実験時の注意点	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
395			53_4	5キーワード	①ピンセット ②シャーレ ③ふ卵器 ④恒温水槽 ⑤ストマッカー	
396			53_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
397			53_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
398			53_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
399			54_1	シラバスとの関係	VII 食品衛生実習	
400			54_2	コマ主題細目	1)ガラス測定器具の使い方	
401	54	ガラス測定器具の使い方	54_3	細目レベル	1)ガラス測定器具の使い方 ①目盛りの読み方 ②共洗い ③ガラス器具の洗いかた ④代用器具	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
402			54_4	5キーワード	①ピペット類 ②メスシリンダー類 ③自然乾燥 ④乾熱乾燥機 ⑤メスシリンダー	
403			54_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
404			54_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
405			54_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
406			55_1	シラバスとの関係	VII 食品衛生実習	
407			55_2	コマ主題細目	2)食品のpH測定	
408	55	食品のpH測定1	55_3	細目レベル	2)食品のpH測定 ①準備するもの ②検査手順 i pH計の使い方 ii PH試験紙の使い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
409			55_4	5キーワード	①電極式pH計 ②pH試験紙 ③pH ④標準色調表 ⑤万能pH試験紙	
410			55_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
411			55_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
412			55_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
413			56_1	シラバスとの関係	VII 食品衛生実習	
414			56_2	コマ主題細目	2)食品のPH測定	
415	56	食品のpH測定2	56_3	細目レベル	③判定 i pHの範囲 ii 測定結果から iii 微生物の増殖	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
416			56_4	5キーワード	①でんぷん性食品 ②腐敗 ③酢酸 ④乳酸 ⑤増殖至適pH	
417			56_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	

418		56_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
419		56_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
420	57	57_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
421		57_2	コマ主題細目	3)生卵の鮮度判定	
422		57_3	細目レベル	3)生卵の鮮度判定 ①卵殻外からの鑑別 i 透光検査 ii 比重による検査	
423		57_4	5キーワード	①検卵用透光器 ②外観検査 ③透光検査 ④卵殻 ⑤卵黄	
424		57_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
425		57_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
426		57_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
427	58	58_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
428		58_2	コマ主題細目	3)生卵の鮮度判定	
429		58_3	細目レベル	3)生卵の鮮度判定 ②割卵後の鑑別 i 特級 ii 1級 iii 2級 iv 級外	
430		58_4	5キーワード	①卵黄係数 ②水様卵白 ③割卵検査 ④血玉 ⑤鶏卵	
431		58_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
432		58_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
433		58_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
434	59	59_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
435		59_2	コマ主題細目	4)魚介類の鮮度判定	
436		59_3	細目レベル	4)魚介類の鮮度判定 ①生鮮魚類 i 硬直 ii 皮膚の状態 iii 眼球の状態 iv えらの状態	
437		59_4	5キーワード	①硬直 ②保管温度 ③光沢 ④色斑 ⑤粘着物	
438		59_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
439		59_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
440		59_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
441	60	60_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
442		60_2	コマ主題細目	4)魚介類の鮮度判定	
443		60_3	細目レベル	4)魚介類の鮮度判定 ①生鮮魚類 v 腹部の状態 vi 肉 vii 臭気 viii 味	
444		60_4	5キーワード	①自己消化 ②腐敗 ③脂肪量 ④血合い肉 ⑤臭覚	
445		60_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
446		60_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
447		60_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
448	61	61_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
449		61_2	コマ主題細目	4)魚介類の鮮度判定	
450		61_3	細目レベル	4)魚介類の鮮度判定 ②貝類 ③冷凍魚介類 ④pHによる判断 ⑤エーベル法	
451		61_4	5キーワード	①色調 ②自然解凍 ③解凍硬直 ④たんぱく質変性 ⑤揮発性塩基窒素	
452		61_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
453		61_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
454		61_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
455	62	62_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
456		62_2	コマ主題細目	5)魚肉練り製品の鮮度・品質判定	
457		62_3	細目レベル	5)魚肉練り製品の鮮度・品質判定 ①魚肉製品の種類 ②各種魚肉練り製品の鮮度判定	
458		62_4	5キーワード	①食品添加物 ②蒸し物 ③焼き物 ④練り物 ⑤糊化状態	
459		62_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
460		62_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
461		62_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
462	63	63_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
463		63_2	コマ主題細目	5)魚肉練り製品の鮮度・品質判定	
464		63_3	細目レベル	5)魚肉練り製品の鮮度・品質判定 ③顕微鏡での品質(加熱状態)の観察 i 準備するもの ii 検査手順 iii 判定	
465		63_4	5キーワード	①ヨウ素液 ②希ヨードチンキ ③ヨウ素反応 ④でんぷん粒 ⑤加熱処理	
466		63_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
467		63_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
468		63_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
469	64	64_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
470		64_2	コマ主題細目	6)食肉の鮮度判定	
471		64_3	細目レベル	6)食肉の鮮度判定 ①食肉 ②食鳥肉 ③食肉製品 ④官能的選び方とpHによる判定	
472		64_4	5キーワード	①人畜共通感染症 ②交差汚染 ③乾燥食肉製品 ④非加熱食肉製品 ⑤ホモジナイズ	
473		64_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
474		64_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
475		64_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
476		65_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
477		65_2	コマ主題細目	6)食肉の鮮度判定	

478	65	食肉の鮮度判定2	65_3	細目レベル	6)食肉の鮮度判定 ⑤メチレンブルー還元試験による見分け方 i 準備するもの ii 検査手順 iii 判定	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
479			65_4	5キーワード	①メチレンブルー試薬 ②エタノール ③共栓付三角フラスコ ④微生物 ⑤還元反応	
480			65_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
481			65_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
482			65_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
483			66_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
484			66_2	コマ主題細目	7)牛乳の鮮度判定	
485	66	牛乳の鮮度判定1	66_3	細目レベル	7)牛乳の鮮度判定 ①煮沸試験 i 準備するもの ii 検査手順 iii 判定	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
486			66_4	5キーワード	①酸度 ②カゼイン ③初乳 ④異常乳 ⑤凝固	
487			66_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
488			66_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
489			66_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
490			67_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
491			67_2	コマ主題細目	7)牛乳の鮮度判定	
492	67	牛乳の鮮度判定2	67_3	細目レベル	7)牛乳の鮮度判定 ②アルコールテスト i 準備するもの ii 検査手順 iii 判定	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
493			67_4	5キーワード	①新鮮乳 ②生乳 ③沈殿 ④カルシウム ⑤マグネシウム	
494			67_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
495			67_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
496			67_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
497			68_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
498			68_2	コマ主題細目	7)牛乳の鮮度判定	
499	68	牛乳の鮮度判定3	68_3	細目レベル	7)牛乳の鮮度判定 ③乳の種類 ④牛乳アレルギー ⑤牛乳の殺菌 ⑥乳の成分規格	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
500			68_4	5キーワード	①β-ラクトグロブリン ②超高温瞬間殺菌法 ③低温保持殺菌法 ④成分調整牛乳 ⑤無脂肪牛乳	
501			68_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
502			68_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
503			68_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
504			69_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
505			69_2	コマ主題細目	8)食品の内部温度の測定	
506	69	食品の内部温度の測定1	69_3	細目レベル	8)食品の内部温度の測定 ①準備物の確認 ②検査手順の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
507			69_4	5キーワード	①中心温度計 ②内部温度 ③成形 ④焼き色 ⑤フライパン	
508			69_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
509			69_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
510			69_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
511			70_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
512			70_2	コマ主題細目	8)食品の内部温度の測定	
513	70	食品の内部温度の測定2	70_3	細目レベル	8)食品の内部温度の測定 ③検査 ④判定 ⑤加熱処理温度の目安	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
514			70_4	5キーワード	①オープン ②腸管出血性大腸菌 ③O157 ④サルモネラ属菌 ⑤食中毒予防	
515			70_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
516			70_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
517			70_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
518			71_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
519			71_2	コマ主題細目	9)手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査	
520	71	手指洗浄前・洗浄後の 汚れ状態の検査1	71_3	細目レベル	9)手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査 ①準備物の確認 ②検査手順の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
521			71_4	5キーワード	①手洗いチェック装置 ②ブラックライト ③雑菌チェック用薬剤 ④手洗いチェックローション ⑤手洗い用せっけん	
522			71_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
523			71_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
524			71_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
525			72_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
526			72_2	コマ主題細目	9)手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査	
527	72	手指洗浄前・洗浄後の 汚れ状態の検査2	72_3	細目レベル	9)手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査 ③検査 ④判定 ⑤ブラックライトについて	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
528			72_4	5キーワード	①雑菌 ②洗い残し ③紫外線 ④蛍光物質 ⑤蛍光塗料	
529			72_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
530			72_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
531			72_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
532			73_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	
533			73_2	コマ主題細目	10)調理器具の汚れ状態の検査	
534	73	調理器具の 汚れ具合の検査1	73_3	細目レベル	10)調理器具の汚れ状態の調査 ①準備物について ②検査手順について	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
535			73_4	5キーワード	①調理器具 ②ATP拭き取り検査器 ③抽出液 ④試薬 ⑤汚染物質	
536			73_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
537			73_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	

538		73_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
539	74	74_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
540		74_2	コマ主題細目	10)調理器具の汚れ状態の検査	
541		74_3	細目レベル	10)調理器具の汚れ状態の検査 ③検査 ④判定 ⑤ATP拭き取り検査法について	
542		74_4	5キーワード	①ATP ②アデノシン三リン酸 ③化合物 ④食物残渣 ⑤培養法	
543		74_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
544		74_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
545		74_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
546	75	75_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
547		75_2	コマ主題細目	11)食器洗浄後の汚れ状態の検査	
548		75_3	細目レベル	11)食器洗浄後の汚れの状態の検査 ①準備物について ②検査手順について	
549		75_4	5キーワード	①ヨウ素試液 ②ニンヒドリン試液 ③クルクミン試液 ④ピペット ⑤蒸発皿	
550		75_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
551		75_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
552		75_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
553	76	76_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
554		76_2	コマ主題細目	11)食器洗浄後の汚れ状態の検査	
555		76_3	細目レベル	11)食器洗浄後の汚れ状態の検査 ③検査と判定 i 実験A ii 実験B iii 実験C	
556		76_4	5キーワード	①でんぷん性残留物 ②たんぱく性残留物 ③脂肪性残留物 ④湯せん鍋 ⑤紫外線照射灯	
557		76_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
558		76_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
559		76_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
560	77	77_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
561		77_2	コマ主題細目	12)水道水の残留塩素測定	
562		77_3	細目レベル	12)水道水の残留塩素測定 ①準備物について ②検査手順と判定について	
563		77_4	5キーワード	①検水 ②残留塩素測定器 ③DPD法 ④ヨウ化カリウム ⑤試験管	
564		77_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
565		77_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
566		77_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
567	78	78_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
568		78_2	コマ主題細目	12)水道水の残留塩素測定	
569		78_3	細目レベル	12)水道水の残留塩素測定 ③検査 ④判定 ⑤遊離残留塩素と結合残留塩素	
570		78_4	5キーワード	①標準比色液 ②粉末試薬 ③遊離残留塩素濃度 ④結合残留塩素濃度 ⑤モノクロアミン	
571		78_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
572		78_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
573		78_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
574	79	79_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
575		79_2	コマ主題細目	13)空中浮遊微生物の測定	
576		79_3	細目レベル	13)空中浮遊微生物の測定 ①準備物について ②検査手順について	
577		79_4	5キーワード	①滅菌シャーレ ②細菌用培地 ③標準寒天培地 ④真菌用培地 ⑤ポテトデキストロス寒天培地	
578		79_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
579		79_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
580		79_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
581	80	80_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
582		80_2	コマ主題細目	13)空中浮遊微生物の測定	
583		80_3	細目レベル	13)空中浮遊微生物の測定 ③検査 i 細菌用測定 ii 真菌用測定 ④判定 ⑤落下菌数基準	
584		80_4	5キーワード	①35±1℃ ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数	
585		80_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
586		80_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
587		80_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
588	81	81_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
589		81_2	コマ主題細目	14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)	
590		81_3	細目レベル	14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法) ①準備物について ②検査手順について	
591		81_4	5キーワード	①生培地 ②一般生菌 ③E.coli ④セレウス菌 ⑤真菌	
592		81_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
593		81_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
594		81_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
595	82	82_1	シラバスとの関係	VII食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
596		82_2	コマ主題細目	14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)	
597		82_3	細目レベル	14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法) ③検査 i 生培地法 ii 試験紙法 ④判定	
598		82_4	5キーワード	①スタンプ法 ②拭き取り法 ③35℃±1℃ ④ふ卵器 ⑤培養	
599		82_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	

600		82_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
601		82_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
602	83	前期試験	83_1	シラバスとの関係	I 食の安全と衛生 II 食品と微生物 III 食品と化学物質 IV 器具・容器包装の衛生 V 飲食による健康危害 VII 食品衛生実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
603			83_2	コマ主題細目	前期学習範囲全範囲の効果測定	
604			83_3	細目レベル	食の安全、衛生、微生物、化学物質、器具・容器包装の衛生、健康危害に関する知識の定着を確認する。	
605			83_4	5キーワード	①食の安全 ②衛生 ③化学物質 ④器具・容器包装 ⑤健康危害	
606			83_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
607			83_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
608			83_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
609	84	ノロウイルスによる食中毒	84_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 4 ウイルス性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
610			84_2	コマ主題細目	1) ノロウイルスによる食中毒	
611			84_3	細目レベル	1) ノロウイルスによる食中毒 ① ノロウイルス食中毒 i 発生状況 ii 症状 iii 原因食品	
612			84_4	5キーワード	① ノロウイルス ② 細菌性食中毒 ③ ウイルス性食中毒 ④ カキ ⑤ 複合調理食品	
613			84_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
614			84_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
615			84_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
616	85	ウイルス性食中毒の予防	85_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 4 ウイルス性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
617			85_2	コマ主題細目	2) ウイルス性食中毒の予防	
618			85_3	細目レベル	2) ウイルス性食中毒の予防 ① 予防対策 ② 感染経路の例	
619			85_4	5キーワード	① 付けない ② 持ち込まない ③ 広げない ④ やっつける ⑤ 漂白剤	
620			85_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
621			85_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
622			85_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
623	86	動物性自然毒1	86_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 5 自然毒食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
624			86_2	コマ主題細目	1) 動物性自然毒	
625			86_3	細目レベル	1) 動物性自然毒 ① フグ中毒 i 有毒成分 ii 中毒症状 iii ふぐ調理師制度	
626			86_4	5キーワード	① テトロドトキシン ② 毒力 ③ MU(マウスユニット) ④ チアノーゼ ⑤ 呼吸困難	
627			86_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
628			86_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
629			86_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
630	87	動物性自然毒2	87_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 5 自然毒食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
631			87_2	コマ主題細目	1) 動物性自然毒	
632			87_3	細目レベル	1) 動物性自然毒 ② イシナギによる中毒 i 有毒成分 ii 中毒症状 ③ シンガテラ中毒 i 有毒成分 ii 中毒症状	
633			87_4	5キーワード	① イシナギ ② ビタミンA過剰症 ③ シンガテラ中毒 ④ ドライアイスセンセーション ⑤ 食物連鎖	
634			87_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
635			87_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
636			87_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
637	88	動物性自然毒3	88_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 5 自然毒食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
638			88_2	コマ主題細目	1) 動物性自然毒	
639			88_3	細目レベル	1) 動物性自然毒 ④ 貝毒による中毒 i 麻痺性貝毒 ii 下痢性貝毒 iii その他の貝毒	
640			88_4	5キーワード	① サキシトキシン ② 中腸線 ③ 下痢性貝毒 ④ テトラミン ⑤ アサリ毒	
641			88_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
642			88_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
643			88_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
644	89	植物性自然毒1	89_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 5 自然毒食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
645			89_2	コマ主題細目	2) 植物性自然毒	
646			89_3	細目レベル	2) 植物性自然毒 ① 有毒植物 i ビルマ豆(五色豆) ii ドクゼリ(セリ科) iii チョウセンアサガオ(ナス科) iv トリカブト(キンポウゲ科)	
647			89_4	5キーワード	① アルカロイド ② 配糖体 ③ 青酸配糖体 ④ ヒヨスチアミン ⑤ アトロピン	
648			89_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
649			89_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
650			89_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
651	90	植物性自然毒2	90_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 5 自然毒食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
652			90_2	コマ主題細目	2) 植物性自然毒	
653			90_3	細目レベル	2) 植物性自然毒 ② 身近な食品の植物性自然毒 i ジャガイモ(ナス科) ii モロヘイヤ(シナノキ科) iii 青ウメ(バラ科) iv ギンナン(イチョウ科)	
654			90_4	5キーワード	① ソラニン ② ソラニン ③ ストロフェチジン ④ アミグダリン ⑤ メチルピリドキシン	
655			90_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
656			90_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
657			90_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
658			91_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 5 自然毒食中毒	

659	91	植物性自然毒3	91.2	コマ主題細目	2)植物性自然毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
660			91.3	細目レベル	2)植物性自然毒 ③有毒キノコ i ツキヨタケ ii クサウラベニタケ iii カキシメジ iv その他の有毒キノコ	
661			91.4	5キーワード	①ツキヨタケ ②クサウラベニタケ ③カキシメジ ④ドクツルタケ ⑤テングタケ	
662			91.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
663			91.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
664			91.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
665			92	自然毒食中毒の予防	92.1	
666	92.2	コマ主題細目			3)自然毒食中毒の予防	
667	92.3	細目レベル			3)自然毒食中毒の予防 ①発生の原因 ②予防策	
668	92.4	5キーワード			①自然毒 ②食中毒 ③しろうつ ④有毒 ⑤専門家	
669	92.5	コマ要素			□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
670	92.6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。	
671	92.7	復習・予習課題			試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
672	93	化学性食中毒の概要1	93.1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 6化学性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
673			93.2	コマ主題細目	1)化学性食中毒の概要	
674			93.3	細目レベル	1)化学性食中毒の概要 ①化学性食中毒とは ②化学性食中毒の発生	
675			93.4	5キーワード	①化学性食中毒 ②カドミウム ③有機水銀 ④水俣病 ⑤メタノール中毒	
676			93.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
677			93.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
678			93.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
679	94	化学性食中毒の概要2	94.1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 6化学性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
680			94.2	コマ主題細目	1)化学性食中毒の概要	
681			94.3	細目レベル	1)化学性食中毒の概要 ③過去の事例 i 森永ヒ素ミルク事件 ii カネミ油症(ライスオイル)事件 ④原因物質と人体への影響	
682			94.4	5キーワード	①ヒ素 ②乳化安定剤 ③ポリ塩化ビフェニル ④PCB ⑤環境ホルモン	
683			94.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
684			94.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
685			94.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
686	95	化学性食中毒の予防	95.1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 6化学性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
687			95.2	コマ主題細目	2)化学性食中毒の予防	
688			95.3	細目レベル	2)化学性食中毒の予防 ①化学性食中毒の予防法 i 衛生教育の徹底 ii 知識の向上 iii 整理整頓	
689			95.4	5キーワード	①添加物 ②衛生教育 ③製造工程 ④汚染 ⑤整理整頓	
690			95.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
691			95.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
692			95.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
693	96	ヒスタミンによる食中毒 (アレルギー様食中毒)	96.1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 6化学性食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
694			96.2	コマ主題細目	2)化学性食中毒の予防	
695			96.3	細目レベル	3)ヒスタミンによる食中毒 ①ヒスタミンとは ②症状と対処 ③予防法	
696			96.4	5キーワード	①ヒスタミン ②アミノ酸 ③ヒスチジン ④脱炭酸 ⑤モルガン菌	
697			96.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
698			96.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
699			96.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
700	97	実力テスト6	97.1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
701			97.2	コマ主題細目	「飲食による健康危害」の効果測定	
702			97.3	細目レベル	飲食による健康危害のうち、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施し、ポイントを復習する。	
703			97.4	5キーワード	①ウイルス性食中毒 ②ノロウイルス ③テトロドトキシン ④カドミウム ⑤有機水銀	
704			97.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
705			97.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
706			97.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
707	98	寄生虫による食中毒 の概要1	98.1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
708			98.2	コマ主題細目	1)寄生虫による食中毒の概要	
709			98.3	細目レベル	1)寄生虫による食中毒の概要 ①寄生虫とは ②人間と寄生虫の関係 ③輸入野菜による寄生虫	
710			98.4	5キーワード	①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票	
711			98.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
712			98.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
713			98.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
714	99	寄生虫による食中毒 の概要2	99.1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
715			99.2	コマ主題細目	1)寄生虫による食中毒の概要	
716			99.3	細目レベル	1)寄生虫による食中毒の概要 ④海産魚介類から感染する寄生虫 i アニサキス ii 旋尾線虫 iii クドア	
717			99.4	5キーワード	①アニサキス ②待機宿主 ③アニサキス症 ④シュードテラノーバ ⑤サルコシスティス	
718			99.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
719			99.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
720			99.7	復習・予習課題	キーワードの復習	

721	100	寄生虫の夜食中毒の概要3	100_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 7 寄生虫による食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
722			100_2	コマ主題細目	1) 寄生虫による食中毒の概要	
723			100_3	細目レベル	1) 寄生虫による食中毒の概要 ⑤ 淡水産魚類から感染する寄生虫 i 顎口虫 ii 横川吸虫 iii 日本海裂頭条虫	
724			100_4	5キーワード	① 有棘顎口虫 ② 日本顎口虫 ③ ドロレス顎口虫 ④ 有害異形吸虫 ⑤ 鎌形異形吸虫	
725			100_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
726			100_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
727			100_7	復習・予習課題	レポートの提出	
728	101	寄生虫による食中毒の概要4	101_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 7 寄生虫による食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
729			101_2	コマ主題細目	1) 寄生虫による食中毒の概要	
730			101_3	細目レベル	1) 寄生虫による食中毒の概要 ⑥ 淡水産カニ類から感染する寄生虫 i ウェステルマン肺吸虫 ii おぼろ汁	
731			101_4	5キーワード	① ウェステルマン肺吸虫 ② 感染幼虫 ③ 半身麻痺 ④ 宮崎肺吸虫 ⑤ モクズガニ	
732			101_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
733			101_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
734			101_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
735	102	寄生虫による食中毒の概要5	102_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 7 寄生虫による食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
736			102_2	コマ主題細目	1) 寄生虫による食中毒の概要	
737			102_3	細目レベル	1) 寄生虫による食中毒の概要 ⑦ 食肉から感染する寄生虫 i 旋毛虫(トリヒナ) ii 有鉤条虫 iii サルコシスティス	
738			102_4	5キーワード	① 旋毛虫 ② 横紋筋 ③ 有鉤条虫 ④ 消化器障害 ⑤ サルコシスティス	
739			102_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
740			102_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
741			102_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
742	103	寄生虫による食中毒の概要6	103_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 7 寄生虫による食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
743			103_2	コマ主題細目	1) 寄生虫による食中毒の概要	
744			103_3	細目レベル	1) 寄生虫による食中毒の概要 ⑧ 野菜類から感染する寄生虫 i 回虫 ii 赤痢アメーバ	
745			103_4	5キーワード	① イヌ回虫 ② ネコ回虫 ③ 赤痢アメーバ ④ 伝播者 ⑤ 煮沸	
746			103_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
747			103_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
748			103_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
749	104	寄生虫による食中毒の概要7	104_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 7 寄生虫による食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
750			104_2	コマ主題細目	1) 寄生虫による食中毒の概要	
751			104_3	細目レベル	1) 寄生虫による食中毒の概要 ⑨ 飲料水から感染する寄生虫 i クリプトスポリジウム ii エキノコックス(包虫)	
752			104_4	5キーワード	① クリプトスポリジウム ② オーシスト ③ ミルウォーキー ④ 単包条虫 ⑤ 多包条虫	
753			104_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
754			104_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
755			104_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
756	105	寄生虫による食中毒の予防	105_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 7 寄生虫による食中毒	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
757			105_2	コマ主題細目	2) 寄生虫による食中毒の予防	
758			105_3	細目レベル	2) 寄生虫による食中毒の予防 ① 下準備 ② 調理中 ③ 避けるべきもの	
759			105_4	5キーワード	① 中性洗剤 ② 流水 ③ 内蔵 ④ 洗浄 ⑤ 生食	
760			105_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
761			105_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
762			105_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
763	106	経口感染症とは	106_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 8 経口感染症	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
764			106_2	コマ主題細目	1) 経口感染症とは	
765			106_3	細目レベル	1) 経口感染症とは ① 感染症とは ② 経口感染症とは ③ 経口感染症の分類	
766			106_4	5キーワード	① 感染 ② 感染症 ③ 感染源 ④ 感染経路 ⑤ 感受性	
767			106_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
768			106_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
769			106_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
770	107	経口感染症と食中毒	107_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 8 経口感染症	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
771			107_2	コマ主題細目	2) 経口感染症と食中毒	
772			107_3	細目レベル	2) 経口感染症と食中毒 ① 経口感染症と食中毒の関係 ② 人畜共通感染症 ③ 家畜伝染病予防法	
773			107_4	5キーワード	① コレラ ② 赤痢 ③ 人畜共通感染症 ④ 人獣共通伝染病 ⑤ 炭疽	
774			107_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
775			107_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
776			107_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
777	108	経口感染症の予防	108_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 8 経口感染症	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
778			108_2	コマ主題細目	2) 経口感染症の予防	
779			108_3	細目レベル	2) 経口感染症の予防 ① 予防対策 ② 健康管理 ③ 海外旅行時	
780			108_4	5キーワード	① 経口感染症 ② 微生物 ③ 感染源 ④ 健康診断 ⑤ 保菌者検査	
781			108_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
782			108_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	

783		108_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
784	109	食物アレルギーとは	109_1	シラバスとの関係	V 飲食による健康危害 9 食物アレルギー
785			109_2	コマ主題細目	1) 食物アレルギーとは
786			109_3	細目レベル	1) 食物アレルギーとは ① 食物アレルギーの定義 ② 食物アレルギーによる症状 ③ アレルゲン
787			109_4	5キーワード	① 原因物質 ② 免疫機能 ③ アレルゲン ④ アナフィラキシー ⑤ アナフィラキシーショック
788			109_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし
789			109_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
790			109_7	復習・予習課題	キーワードの復習
791			110	食物アレルギーの種類	110_1
792	110_2	コマ主題細目			2) 食物アレルギーの種類
793	110_3	細目レベル			2) 食物アレルギーの種類 ① 即時型食物アレルギー ② 遅延型食物アレルギー ③ その他の食物アレルギー ④ 緊急時の対応
794	110_4	5キーワード			① 即時型食物アレルギー ② 遅延型食物アレルギー ③ 食物依存性誘発アナフィラキシー ④ 口腔アレルギー ⑤ 自己注射薬(エピペン)
795	110_5	コマ要素			□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし
796	110_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。
797	110_7	復習・予習課題			キーワードの復習
798	111	アレルギー物質の表示1			111_1
799			111_2	コマ主題細目	3) アレルギー物質の表示
800			111_3	細目レベル	3) アレルギー物質の表示 ① 特定原材料の表示 ② 表示の注意点 i 個別表示と一括表示 ii 代替表記と拡大表記
801			111_4	5キーワード	① 特定原材料7品目 ② 特定原材料に準ずるもの21品目 ③ 個別表示 ④ 一括表示 ⑤ 特定加工食品
802			111_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし
803			111_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
804			111_7	復習・予習課題	キーワードの復習
805			112	アレルギー物質の表示2	112_1
806	112_2	コマ主題細目			3) アレルギー物質の表示
807	112_3	細目レベル			3) アレルギー物質の表示 ③ 香料、アルコール等 ④ 添加物のアレルギー表示 ⑤ 注意喚起 ⑥ その他の留意点
808	112_4	5キーワード			① 香料 ② 抗原性 ③ 用途名 ④ 焼成 ⑤ 麦芽糖
809	112_5	コマ要素			□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし
810	112_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。
811	112_7	復習・予習課題			キーワードの復習
812	113	BSE			113_1
813			113_2	コマ主題細目	1) BSE
814			113_3	細目レベル	1) BSE ① BSEとは ② アメリカにおけるBSE ③ 日本におけるBSE
815			113_4	5キーワード	① BSE(牛海綿状脳症) ② 異常プリオン ③ 肉骨粉 ④ トレーサビリティシステム ⑤ タグ
816			113_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし
817			113_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
818			113_7	復習・予習課題	キーワードの復習
819			114	鳥インフルエンザ	114_1
820	114_2	コマ主題細目			2) 鳥インフルエンザ
821	114_3	細目レベル			2) 鳥インフルエンザ ① 鳥インフルエンザの広がり ② 感染と予防
822	114_4	5キーワード			① 鳥インフルエンザ ② 高病原性 ③ 防疫措置 ④ 感染 ⑤ 変異
823	114_5	コマ要素			□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし
824	114_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。
825	114_7	復習・予習課題			試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。
826	115	農薬および動物用医薬品等の残留			115_1
827			115_2	コマ主題細目	3) 農薬および動物用医薬品等の残留
828			115_3	細目レベル	3) 農薬および動物用医薬品等の残留 ① 農薬の残留 ② 動物用医薬品の残留 ③ 飼料添加物の残留
829			115_4	5キーワード	① 残留農薬 ② 無登録農薬 ③ 農薬取締法 ④ 医薬品医療機器等法 ⑤ 飼料添加物
830			115_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし
831			115_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
832			115_7	復習・予習課題	キーワードの復習
833			116	実力テスト7	116_1
834	116_2	コマ主題細目			「飲食による健康危害」の効果測定
835	116_3	細目レベル			食中毒、経口感染症、食物アレルギー等飲食による健康危害に関する基礎的事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施し、ポイントを復習する。
836	116_4	5キーワード			① 食中毒 ② 経口感染症 ③ 食物アレルギー ④ BSE ⑤ 鳥インフルエンザ
837	116_5	コマ要素			□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし
838	116_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。
839	116_7	復習・予習課題			キーワードの復習
840	117	食品安全対策とは			117_1
841			117_2	コマ主題細目	1) 食品安全対策とは
842			117_3	細目レベル	1) 食品安全対策とは ① 食品安全対策とは ② これまでの食品安全対策 ③ 三者の責務と役割
843			117_4	5キーワード	① 食品安全対策 ② 食品衛生法 ③ 食品衛生監視員制度 ④ 食品衛生管理者 ⑤ 食品衛生責任者

844			117_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
845			117_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
846			117_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
847	118	食品衛生法1	118_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 2食品安全対策にかかわる法律	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
848			118_2	コマ主題細目	1)食品衛生法	
849			118_3	細目レベル	1)食品衛生法 ①食品衛生法の目的(第1条) ②関係者の責務(第2, 3条) i 国、都道府県、保健所を設置する市、特別区の責務 ii 食品等事業者の責務	
850			118_4	5キーワード	①食品 ②食品衛生法 ③食品安全基本法 ④HACCP ⑤食品等事業者	
851			118_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
852			118_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
853			118_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
854	119	食品衛生法2	119_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 2食品安全対策にかかわる法律	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
855			119_2	コマ主題細目	1)食品衛生法	
856			119_3	細目レベル	1)食品衛生法 ③清潔衛生の原則と届け出、食品の販売禁止(第5~10条) ④営業に関する規制	
857			119_4	5キーワード	①清潔衛生 ②有害物質含有食品 ③薬事・食品衛生審議会 ④と畜場法 ⑤食鳥検査	
858			119_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
859			119_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
860			119_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
861	120	食品安全基本法1	120_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 2食品安全対策にかかわる法律	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
862			120_2	コマ主題細目	2)食品安全基本法	
863			120_3	細目レベル	2)食品安全基本法 ①食品安全基本法の目的(第1条) ②食品の安全性確保に関する基本理念(第3~5条) i 国民の健康保護が最も重要 ii 生産から販売までの全行程における適切な措置 iii 国民の健康への悪影響の未然防止	
864			120_4	5キーワード	①食品安全基本法 ②食品衛生法 ③食品の安全 ④基本理念 ⑤東京都食品安全条例	
865			120_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
866			120_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
867			120_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
868	121	食品安全基本法2	121_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 2食品安全対策にかかわる法律	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
869			121_2	コマ主題細目	2)食品安全基本法	
870			121_3	細目レベル	2)食品安全基本法 ③責務と役割(第6~9条) i 国・地方公共団体の責務(第6・7条) ii 食品関連事業者の責務(第8条) iii 消費者の役割(第9条)	
871			121_4	5キーワード	①自然的条件 ②経済的条件 ③社会的条件 ④食品関連事業者 ⑤リスクコミュニケーション	
872			121_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
873			121_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
874			121_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
875	122	中央組織1	122_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 3食品安全行政	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
876			122_2	コマ主題細目	1)中央組織	
877			122_3	細目レベル	1)中央組織 ①食品安全委員会 ②新たな食品安全行政 ③厚生労働省	
878			122_4	5キーワード	①食品安全委員会 ②リスク評価 ③内閣府 ④リスク評価 ⑤リスク管理	
879			122_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
880			122_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
881			122_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
882	123	中央組織2	123_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 3食品安全行政	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
883			123_2	コマ主題細目	1)中央組織	
884			123_3	細目レベル	1)中央組織 ④農林水産省 ⑤消費者庁 ⑥消費者委員会	
885			123_4	5キーワード	①国立医薬品食品衛生研究所 ②国立感染症研究所 ③食品総合研究所 ④消費者委員会 ⑤利益擁護	
886			123_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
887			123_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
888			123_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
889	124	地方組織	124_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 3食品安全行政	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
890			124_2	コマ主題細目	2)地方組織	
891			124_3	細目レベル	2)地方組織 ①地方厚生局 ②都道府県(政令市)、特別区	
892			124_4	5キーワード	①地方厚生局 ②ブロック機関 ③衛生行政 ④保健所 ⑤食品衛生監視員	
893			124_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
894			124_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
895			124_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
896	125	食品表示とは	125_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 4食品安全情報の共有	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
897			125_2	コマ主題細目	1)食品表示とは	
898			125_3	細目レベル	1)食品表示とは ①食の安全を確立するために ②食品表示の利点	
899			125_4	5キーワード	①生産 ②消費 ③フードシステム ④食の流通 ⑤食品の表示	
900			125_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
901			125_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
902			125_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
903	126	食品表示法1	126_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 4食品安全情報の共有	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3
904			126_2	コマ主題細目	2)食品表示法	
905			126_3	細目レベル	2)食品表示法 ①食品表示の一元化 ②食品表示法における申出と差止請求権 ③食品表示の適用範囲と区分	

906		126_4	5キーワード	①食品表示法 ②申出 ③差止制度請求権 ④加工食品 ⑤生鮮食品	食品の安全と衛生』、 パワーポイント	
907		126_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
908		126_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
909		126_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
910	127	食品表示法2	127_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 4食品安全情報の共有	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
911			127_2	コマ主題細目	2)食品表示法	
912			127_3	細目レベル	2)食品表示法 ④食品表示基準の区分 ⑤加工食品の食品表示 i 名称 ii 保存の方法 iii 消費期限、賞味期限 iv 原材料名	
913			127_4	5キーワード	①加工食品 ②生鮮食品 ③添加物 ④消費期限 ⑤賞味期限	
914			127_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
915			127_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
916			127_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
917	128	食品表示法3	128_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 4食品安全情報の共有	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
918			128_2	コマ主題細目	2)食品表示法	
919			128_3	細目レベル	⑤加工食品の食品表示 v 添加物 vi 内容量 vii 栄養成分の量および熱量 viii 食品関連事業者の氏名または名称および住所 ix アレルゲン x 機能性表示食品 xi 栄養機能食品 xii 遺伝子組換え食品	
920			128_4	5キーワード	①製造所固有記号 ②栄養機能食品 ③特定保健用食品 ④機能性表示食品 ⑤遺伝子組換え農産物	
921			128_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
922			128_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
923			128_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
924	129	食品表示法4	129_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 4食品安全情報の共有	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
925			129_2	コマ主題細目	2)食品表示法	
926			129_3	細目レベル	2)食品表示法 ⑥生鮮食品の食品表示 i 農産物 ii 畜産物 iii 水産物	
927			129_4	5キーワード	①農産物8作物 ②横断的義務表示 ③個別的義務表示 ④原産国名 ⑤飼養地	
928			129_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
929			129_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
930			129_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
931	130	その他の法律による表示 1	130_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 4食品安全情報の共有	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
932			130_2	コマ主題細目	3)その他の法律による表示	
933			130_3	細目レベル	3)その他の法律による表示 ①JAS法 i JASマーク ii 有機JASマーク iii 特色JASマーク	
934			130_4	5キーワード	①JAS法 ②JASマーク ③有機農産物 ④有機畜産物 ⑤有機加工食品	
935			130_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
936			130_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
937			130_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
938	131	その他の法律による表示 2	131_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 4食品安全情報の共有	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
939			131_2	コマ主題細目	3)その他の法律による表示	
940			131_3	細目レベル	3)その他の表示による表示 ②景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法) ③計量法	
941			131_4	5キーワード	①景品表示法 ②不当な景品類 ③消費者の誤認 ④消費者庁長官 ⑤不当表示	
942			131_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
943			131_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
944			131_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
945	132	実力テスト8	132_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
946			132_2	コマ主題細目	「食品安全対策」の効果測定	
947			132_3	細目レベル	食品安全対策に関する法律や行政についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて、基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施し、ポイントを復習する。	
948			132_4	5キーワード	①食品安全対策 ②食品衛生法 ③食品安全基本法 ④食品安全委員会 ⑤食品表示法	
949			132_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
950			132_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
951			132_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
952	133	食品営業施設・設備の 衛生管理	133_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 5食品営業施設・設備の安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
953			133_2	コマ主題細目	1)食品営業施設・設備の衛生管理	
954			133_3	細目レベル	1)食品営業施設・設備の衛生管理 ①構造・配置 ②設備・附帯機器 ③建物の運営管理 ④そ族・衛生害虫の駆除	
955			133_4	5キーワード	①非汚染作業区域 ②汚染作業区域 ③ドライシステム ④相互汚染 ⑤そ族・衛生害虫	
956			133_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
957			133_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
958			133_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
959	給水および排水・		134_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 5食品営業施設・設備の安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
960			134_2	コマ主題細目	2)給水および排水・廃棄物処理	
961			134_3	細目レベル	2)給水および排水・廃棄物処理 ①給水 ②排水処理 ③廃棄物処理	

962	134	廃棄物処理	134_4	5キーワード	①大量調理施設衛生管理マニュアル ②水道法 ③遊離残留塩素 ④生活排水 ⑤食品リサイクル法	必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
963			134_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
964			134_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
965			134_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
966	135	病原性微生物保有者の把握	135_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 6調理従事者の健康管理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書』 必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
967			135_2	コマ主題細目	1)病原性微生物保有者の把握	
968			135_3	細目レベル	1)病原性微生物保有者の把握 ①健康管理の重要性 ②定期的な診断 ③就業制限	
969			135_4	5キーワード	①個人衛生 ②健康診断 ③検便 ④腸管出血性大腸菌O157 ⑤3類感染症	
970			135_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
971			135_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
972	135_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
973	136	調理従事者の衛生管理 調理従事者の家族の健康チェックと届け出	136_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 6調理従事者の健康管理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書』 必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
974			136_2	コマ主題細目	2)調理従事者の衛生管理 3)調理従事者の家族の健康チェックと届け出	
975			136_3	細目レベル	2)調理従事者の衛生管理 ①服装のポイント ②衛生的な習慣 3)調理従事者の家族の健康チェックと届け出 ①衛生管理	
976			136_4	5キーワード	①作業衣 ②毛髪 ③使い捨て手袋 ④病原微生物保有者 ⑤ノロウイルス	
977			136_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
978			136_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
979			136_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
980	137	衛生教育の重要性 食品衛生責任者	137_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 6調理従事者の健康管理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書』 必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
981			137_2	コマ主題細目	4)衛生教育の重要性 5)食品衛生責任者	
982			137_3	細目レベル	4)衛生教育の重要性 ①衛生知識の充実 5)食品衛生責任者 ①施設ごとの衛生管理	
983			137_4	5キーワード	①衛生知識 ②衛生教育 ③衛生講習会 ④食品衛生責任者 ⑤食品衛生法	
984			137_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
985			137_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
986			137_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
987	138	食材の衛生管理1	138_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 7調理作業時における安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書』 必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
988			138_2	コマ主題細目	1)食材の衛生管理	
989			138_3	細目レベル	1)食材の衛生管理 ①食品の簡易鑑別法 ②食材を納入するときのポイント ③食材の保存・管理	
990			138_4	5キーワード	①原材料 ②低温流通機構 ③低温解凍 ④自然解凍 ⑤温水解凍	
991			138_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
992			138_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
993			138_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
994	139	食材の衛生管理2	139_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 7調理作業時における安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書』 必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
995			139_2	コマ主題細目	1)食材の衛生管理	
996			139_3	細目レベル	1)食材の衛生管理 ④調理中の衛生的取り扱い ⑤盛り付けと客への提供 ⑥調理済み食品の配送・販売	
997			139_4	5キーワード	①中性洗剤 ②すすぎ洗い ③寄生虫 ④冷凍車 ⑤冷蔵車	
998			139_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
999			139_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1000			139_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1001	140	異物混入防止	140_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 7調理作業時における安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書』 必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1002			140_2	コマ主題細目	2)異物混入防止	
1003			140_3	細目レベル	2)異物混入防止 ①食品中の異物 ②異物混入予防法 i 包装材料の異物 ii 動物性異物 iii 鉱物性異物	
1004			140_4	5キーワード	①異物混入防止 ②動物性異物 ③そ族・衛生害虫 ④駆除作業 ⑤鉱物性異物	
1005			140_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1006			140_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1007			140_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1008	141	手洗い	141_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 7調理作業時における安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書』 必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1009			141_2	コマ主題細目	3)手洗い	
1010			141_3	細目レベル	3)手洗い ①重要性 ②考え方 ③タイミング ④手順	
1011			141_4	5キーワード	①汚染源 ②経路 ③大規模食中毒 ④手洗いマニュアル ⑤病原微生物	
1012			141_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1013			141_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1014			141_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1015	142	洗浄・消毒・殺菌1	142_1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 7調理作業時における安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書』 必修編3 『食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1016			142_2	コマ主題細目	4)洗浄・消毒・殺菌	
1017			142_3	細目レベル	4)洗浄・消毒・殺菌 ①食器、容器、器具などの洗浄 ②殺菌と消毒 i 熱湯消毒、煮沸消毒 ii 低温殺菌法(LTLT) iii 恒温短時間殺菌法(HTST) iv 超高温殺菌法(UHT)	
1018			142_4	5キーワード	①熱湯消毒 ②煮沸消毒 ③パストリゼーション ④HTST ⑤LL牛乳(ロングライフミルク)	
1019			142_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	

1020		142_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1021		142_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1022	143	143.1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 7調理作業時における安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1023		143.2	コマ主題細目	4)洗浄・消毒・殺菌	
1024		143.3	細目レベル	4)洗浄・消毒・殺菌 ②殺菌と消毒 v 加圧加熱殺菌法(レトルト殺菌) vi 殺菌灯殺菌 vii 放射線殺菌 viii 過除菌法	
1025		143.4	5キーワード	①レトルト食品 ②レトルトパウチ ③ヒートシール ④γ線 ⑤除菌	
1026		143.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1027		143.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1028		143.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1029	144	144.1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 7調理作業時における安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1030		144.2	コマ主題細目	4)洗浄・消毒・殺菌	
1031		144.3	細目レベル	4)洗浄・消毒・殺菌 ②殺菌と消毒 ix 逆性せっけん(陽イオン界面活性剤) x 次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウム xi アルコール xii オゾン水 x iii 電解水	
1032		144.4	5キーワード	①逆性せっけん ②次亜塩素酸水 ③次亜塩素酸ナトリウム ④オゾン水 ⑤電解水	
1033		144.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1034		144.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1035		144.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1036	145	145.1	シラバスとの関係	VI食品安全策 8自主衛生管理HACCP(ハサップ)	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1037		145.2	コマ主題細目	1)HACCPとは 2)わが国でのHACCPに対する取り組み	
1038		145.3	細目レベル	1)HACCPとは ①HACCPの概要 2)わが国でのHACCPに対する取り組み ①HACCPの概念の取り入れ ②HACCPシステムの導入・普及 ③HACCPによる衛生管理の制度化	
1039		145.4	5キーワード	①HACCP ②危害要因 ③分析 ④重要管理点 ⑤厚生労働省	
1040		145.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1041		145.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1042		145.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1043	146	146.1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 8自主衛生管理HACCP(ハサップ)	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1044		146.2	コマ主題細目	3)HACCPと衛生管理	
1045		146.3	細目レベル	3)HACCPと衛生管理 ①HACCPに沿った衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③HACCPの普及・推進	
1046		146.4	5キーワード	①HACCP7原則 ②小規模事業者 ③衛生管理計画 ④一般衛生管理 ⑤重要管理	
1047		146.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1048		146.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1049		146.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1050	147	147.1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 9食品事故対応	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1051		147.2	コマ主題細目	1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例	
1052		147.3	細目レベル	1)危機管理 ①食中毒の苦情を受けた場合 ②汚染物の処理方法 2)実際に起こった食中毒の例 ①サルモネラ属菌による食中毒 ②腸炎ビブリオによる食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ④ウエルシュ菌による食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒	
1053		147.4	5キーワード	①保健所 ②届け出 ③サルモネラ属菌 ④腸炎ビブリオ ⑤腸管出血性大腸菌O157	
1054		147.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1055		147.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1056		147.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1057	148	148.1	シラバスとの関係	VI食品安全対策 9食品事故対応	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1058		148.2	コマ主題細目	2)実際に起こった食中毒の例	
1059		148.3	細目レベル	2)実際に起こった食中毒の例 ⑥ノロウイルスによる食中毒 ⑦フグによる食中毒 ⑧植物性自然毒による食中毒 ⑨化学物質による食中毒 ⑩ヒスタミンによる食中毒 ⑪アニサキスによる食中毒	
1060		148.4	5キーワード	①ノロウイルス ②フグ ③シクトキシン ④メタミドホス ⑤ヒスタミン	
1061		148.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1062		148.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1063		148.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1064	149	149.1	シラバスとの関係	VI食品安全対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1065		149.2	コマ主題細目	「食品安全対策」の効果測定	
1066		149.3	細目レベル	食品の安全を守るための安全対策や食品事故対応に関する基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施し、ポイントを復習する。	
1067		149.4	5キーワード	①衛生管理 ②病原微生物保有者 ③食品衛生責任者 ④HACCP ⑤危機管理	
1068		149.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1069		149.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1070		149.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1071	150	150.1	シラバスとの関係	全範囲	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生』、 パワーポイント
1072		150.2	コマ主題細目	学習範囲全範囲の効果測定	
1073		150.3	細目レベル	食の安全、衛生、微生物、化学物質、健康危害、安全対策など、年間を通して学習した内容についての理解の度合いを図る。	
1074		150.4	5キーワード	①食の安全 ②食品衛生 ③微生物 ④食中毒 ⑤HACCP	
1075		150.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1076		150.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	

1078	履修指標	履修指標の水準	キーワード	配点	関連
1080	① I 食の安全と衛生 ①食品衛生の概要 i 食の安全を守る ii 食の安全を脅かす要因 iii 食の安全確保のしくみ iv 食品衛生とは v 食品衛生と調理師の責務	人間が生命を維持し、健康を保つために必要不可欠な行為が「食事」であり、「食事」においては、食品は安全であることが絶対条件であり、食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師の役割が重要であることを理解する。健康危害になりうる要因と、その予防、対策を理解することで、食品衛生における調理師の責務を理解する。	食中毒 食品安全基本法 WHO フードチェーン 食品衛生法	5	② ~ ⑪
	② II 食品と微生物 ①食品中の微生物 ②食品の腐敗	食品は原材料の生産段階から調理公邸に至るまであらゆるところで微生物の汚染を受けることを理解する。微生物の種類や特徴、生息場所や増殖のしくみ等を理解し、腐敗や食中毒を未然に防止するための基礎知識を身に付けられる。	細菌 真菌 ウイルス 水分活性 温度・酸素・pH	10	① ⑤ ⑥ ⑦ ⑪
	③ III 食品と化学物質 ①食品添加物 ②食品と重金属 ③食品と放射性物質	食品添加物を始めとする核物質の特性を学び、利点と安全性を知ったうえで、危険性についても理解する。食品添加物については、その種類と用途、使用基準や表示基準について、食品衛生法とも関連付けながらその内容を理解できる。重金属等についてはヒ素、水銀、カドミウムを中心に、それぞれによる健康危害について理解できる。また、放射線が人体に与える影響についても理解する。	食品添加物の法的分類 食品添加物の使用目的 使用基準・表示基準 有毒元素 放射線	10	① ⑤ ⑥ ⑦ ⑪
	④ IV 器具・包装容器の衛生 ①器具・包装容器の概要 ②材質の種類	器具や容器包装は直接食品に触れるものであり、衛生状態を保つことが必要であると理解する。材質の種類ごとの特徴や扱い方の違いを知り、種類に応じた正しい仕様をするための知識を身に付けられる。	ガラス 陶磁器 プラスチック 熱硬化性樹脂 熱可塑性樹脂	5	① ⑨ ⑪
	⑤ V 飲食による健康危害 ①食中毒の概要 ②細菌性食中毒	食中毒の原因と、予防、対応について理解できる。特に、細菌による食中毒について、感染型食中毒であるサルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒、病原大腸菌食中毒、ウエルシュ菌食中毒、カンピロバクター食中毒、エルシニア食中毒、リステリア食中毒、食品内毒素型食中毒であるブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒、生体内毒素型食中毒であるセレウス菌食中毒のそれぞれについて正しい知識を身に付けられる。	感染型食中毒 食品内毒素型食中毒 生体内毒素型食中毒 食中毒 低温殺菌	10	① ② ③ ⑪
	⑥ V 飲食による食中毒 ③ウイルス性食中毒 ④自然毒食中毒 ⑤化学性食中毒 ⑥寄生虫による食中毒	食中毒の原因と、予防、対応について理解できる。特に、ウイルス性食中毒であるノロウイルス食中毒、動物性自然毒であるフグ中毒、イシナギによる中毒、シガテラ中毒、貝毒、各種の植物性自然毒、食中毒を引き起こす寄生虫であるアニサキス、クダ・セブテンブクタータ等について正しい知識を身に付けられる。また、森永ヒ素ミルク事件やカネミ油症(ライスオイル)事件を例に、化学性食中毒について知るとともに、ヒスタミンによる食中毒について理解できる。	ノロウイルス 動物性自然毒 植物性自然毒 ヒスタミン 寄生虫	10	① ② ③ ⑪
1086	⑦ V 飲食による食中毒 ⑦経口感染症 ⑧食物アレルギー ⑨その他の健康危害 i BSE ii 鳥インフルエンザ iii 農薬および動物用医薬品の残留	経口感染症について、感染の原因や予防法について知るとともに、感染症法との関係から、完成症の種類について正しく分類できる。即時型食物アレルギーと遅延型食物アレルギーの概要、アナフィラキシーを始めとするアレルギーの諸症状を理解できる。また、食非表示における特定原材料の表示のルールについて正しく知りことができる。BSEや鳥インフルエンザを始めとしたその他の健康危害についても正しく理解できる。	感染症法 感染症の分類 アナフィラキシー 特定原材料 BSE 鳥インフルエンザ	10	① ② ③ ⑪
1087	⑧ VI 食品安全対策 ①食品安全対策にかかわる法律 ②食品安全行政 ③食品安全情報の共有	調理師として食品の製造・加工・調理を担う調理師が守るべき法令である食品衛生法、食品安全基本法についてその概要と内容を正しく理解することができる。また、食品安全委員会を始めとして、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、地方組織である地方厚生局と保健所、食品衛生監視員のそれぞれの責務と役割について理解できる。食品表示法、食品衛生法、JAS法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法のそれぞれの法律による食品表示について理解できる。	食品衛生法 食品安全基本法 食品安全委員会 厚生労働省 食品表示	10	① ~ ⑪
1088	⑨ IV 食品安全対策 ④食品調理施設・設備の安全対策 ⑤調理従事者の健康管理 ⑥調理作業時における安全対策	食品調理施設の内部構造、手洗い設備、便所、付帯機器の取り決め、非汚染区域と汚染区域の区分けについて正しい知識を身に付けられる。また、給水、排水、廃棄物処理について正しい知識を身に付けられる。また、食品衛生責任者の責務を知るとともに、調理従事者の衛生管理について正しい知識を理解し、調理の現場における安全対策を正しく知ることができる。	食品事業者等が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン) 食品衛生責任者 異物混入 洗浄・消毒・殺菌	10	① ~ ⑪
1089	⑩ IV 食品安全対策 ⑦自主衛生管理HACCP	アメリカで考えられた衛生管理手段であるHACCPについて正しい知識を身に付けられる。わが国でもHACCPの概念が取り入れられた自主衛生管理が求められていることを理解し、HACCPの7原則と12手順について正しく知るとともに、一般的衛生管理プログラムとの関係、わが国における普及・推進について正しく理解できる。	アメリカ 7原則・12手順 一般的衛生管理プログラム 農場から食卓まで ISO22000	10	① ~ ⑨
1090	⑪ VII 食品衛生実習	食品衛生に関する各種の検査・調査の目的、方法、結果の扱いについて正しい知識を身に付けられるとともに、実際に自ら行うことができる。	鮮度判定 汚れ状態の検査 残留塩素測定 空中浮遊微生物の測定 簡易検査法	10	① ~ ⑩

履修判定指標

1091 1092 **評価方法** 期末試験のみによって成績評価を行う。

1093	評価基準
1094	学習目標をほぼ完全に達成している・・・S (100~90点)
1095	学習目標を相応に達成している・・・A (89~80点)
1096	学習目標を相応に達成しているが不十分な点がある・・・B (79~70点)
1097	学習目標の最低限は満たしている・・・C (69~60点)
1098	学習目標の最低限を満たしていない・・・D (60点未満)

1100	学生授業アンケート
1101	(試験時間内に試験終了後実施)
1102	①授業はシラバス+コマシラバス通りに進みましたか。 ②履修判定指標は、授業内容と一致していると思いますか。 ③期末試験は、シラバス+コマシラバス+実際の授業内容(あるいは履修判定指標)と一致していましたか。 ④授業のやり方は適切だったと思いますか(資料、進め方など) ⑤授業は全体的に理解できましたか

1103 ※ 以上①~⑤までの全学統一アンケートを、①~④の度数四択で実施。試験終了後(シラバス要項を参照させながら)、5分で試験時間中に実施する。別紙で学生アンケート委員(仮称)に回収させ、