|  |                   |   |  | <u>科目目標</u>   |  |
|--|-------------------|---|--|---|--|
| 学科<br>———————————————————————————————————— | 調理科               |   |  | シラバス  |  |
| コード  | 10103             |   | ディプロマ・ポリシ  | 一との関係   |  |
| 年度   | 2025年度            |   | 口科学的知見に基   | 基づく調理理論・技術 ■高い衛生意識と管理力 □健康増進と食文化の発信   |  |
| 学年   | 1年次               |   | カリキュラム・ポリ  | シーとの関係  |  |
| 期  | 通年                |   | ■理論に基づく実   | 践力 口おもてなしと感謝の心の涵養 口健康づくりと社会貢献   |  |
| ————————<br>分野名                            | 食品の安全と衛生          | <u></u><br>Ė  | 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)   |  |
| —————————————————————————————————————      | 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  |  |
| —————————————————————————————————————      | 5                 |   | 代表される食品安<br> 質   「危惧と容器を   | そ全対策、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<br>3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   | と微生物」「食品と化学物<br>「授業を進める。食品の安   |
|  |                   |   | 全の重要性を認識   | 戦し、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<br>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。  | 、食品衛生に関する法規  |
| 授業形態                                       | 講義・実習             |   |  | で内谷と生所し、民田南王の自母と位 J調理師としての自見と長り。<br>  |  |
| 実務連携型授業                                    | 0                 |   | 科目目的   | 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   |
| 必修·選択<br>————                              | 必修                |   |  | 後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。<br>では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ   | ることので、及即用工には   |
| 前提とする科目                                    |                   |   |  |   |  |
| 展開科目                                       |                   |   | 科目概要   |   |  |
| 関連資格                                       | 獣医師・食品衛生行政・生活     | 5衛生行政   |  | の安全の重要性を理解し、飲食によって生じる危害の原因やその予防法について<br> 混入など、日常の調理現場で起こり得るリスクを具体的に学び、実践的な衛生管   |  |
| 教員   | 白石 光伸             | 非常勤   | 品衛生法をはじめ   | とする関連法規や制度の目的と内容についても理解を深める。あわせて、HACCI<br>みについて学習し、現場での応用力を養う。食品の提供を担う調理師として、衛生   | Pを含む衛生管理の基本的   |
|  |                   |   | キーワード  | 食の実現に貢献できる力を身につけることを目指す  HACCP 食品添加物 経口感染症 食品衛生法 食品安全基本法  |  |
|  |                   |   |  | 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  | 戦を身につけ、安心・安全   |
|  |                   |   |  | 要な法規及び活動の内容や目的を理解する。<br>************************************  |  |
|  |                   |   | カリキュラムリータ  |   |  |
|  |                   |   |  |   |  |
|  |                   |   |  | 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<br>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<br>につけられる。   |  |
|  |                   |   | 要な基礎となる知識を身授業要素・企業連本科目では、原則で持業の目標達成施する。さらに、毎し、学習内容の定   | 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・安につけられる。  携要素  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  なを支援する。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<br>に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<br>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  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>別し、実習形式で授業を実<br>る各自の復習課題を明確・  |
| 50公/フマ                                     | って主題              |   | 要な基礎となる知要となる知識を身授業要素・企業連本科目では、原則で持続する。さらに、毎し、学習内容の定コマシラ  | 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・安につけられる。  携要素 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 なを支援する。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<br>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<br>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る。<br>バス(50分授業コマ単位のシラバス)   | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>思し、実習形式で授業を実<br>ら各自の復習課題を明確<br>れたスペシャリストである。  |
| 50分/コマ                                     | コマ主題              |   | 要な基礎となる知要となる知識を身援業要素・企業連本科目では、原則では、原則である。さらに、学習内容の定力でシラバス項目  | 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・安につけられる。  携要素 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なを支援する。また、「食品衛生実習」については、実際の調査・検査の方法を確認に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)、その結果が発達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。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>別し、実習形式で授業を実<br>る各自の復習課題を明確   |
| 50分/コマ                                     | コマ主題              |   | 要な基礎となる知要となる知識を身授業要素・企業連本科目では、原則で持続する。さらに、毎し、学習内容の定コマシラ  | 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・安につけられる。  携要素 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 なを支援する。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 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。  「大ス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全と衛生」食の安全を守る 「)食の安全を守る  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>思し、実習形式で授業を実<br>ら各自の復習課題を明確<br>れたスペシャリストである。  |
| 50分/コマ                                     | コマ主題              | 1_1   | 要な基礎となる知要となる知識を身授業要素・企業連本科目では、原則で持っている。さらに、学習内容の定式を可以である。さらいで、学習内容の定式を対し、学習内容の定式を対している。  | 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・安につけられる。    携要素  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>別し、実習形式で授業を実<br>合各自の復習課題を明確<br>れたスペシャリストである。<br>教材・教具<br>(公社)全国調理師養成施設協   |
|  | コマ主題食の安全を守る       | 1_1<br>1_2  | 要な基礎となる知要となる知識を身置業要素・企業連本では、原則では、学習内容のは、学習内容のでは、学習内容のでは、学習内容のでは、学習内容のでは、学習内容のでは、学習内容のでは、学習内容のでは、学習内容のでは、対して、対して、対して、対して、対して、対して、対して、対して、対して、対して  | 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・安につけられる。  携要素 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及を支援する。また、「食品衛生実習」については、実際の調査・検査の方法を確認を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)、その結果が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て、人でス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全と衛生」食の安全を守る 「)食の安全を守る 「)食の安全を守る 「)食とは ②食の安全を守るために 「①食 ②栄養 ③食の安全 ④社会環境 ⑤食中毒   | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>別し、実習形式で授業を実<br>合各自の復習課題を明確<br>れたスペシャリストである。<br>教材・教具<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3  |
|  |                   | 1_1<br>1_2<br>1_3   | 要な基礎となる知りを表す。 要をなる知識を表す。 要を表す。 を表す。 を表す。 を表す。 を表す。 を表す。 を表す。 を表す。  | 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・安につけられる。  携要素 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  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 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)、その結果が 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て、  「食の安全を守る」 「食の安全を守る」 「食の安全を守る」 「食の安全を守る」 「食とは ②食の安全を守る」 「食とは ②食の安全を守るために 「食 ②栄養 ③食の安全 ④社会環境 ⑤食中毒 □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  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>とし、実習形式で授業を実<br>ら各自の復習課題を明確<br>れたスペシャリストである。<br>教材・教具<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書  |
|  |                   | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6  | 要な基礎となった。 までは、標に、のでは、標に、のでは、標に、のでは、できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。   | 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・安につけられる。  携要素  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  技を支援する。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  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)、その結果が  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て、  「食の安全と衛生 1食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守るために 「1)食 ②栄養 ③食の安全 ④社会環境 ⑤食中毒  □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  技術考査100間の20%に相当する。  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>別し、実習形式で授業を実<br>合各自の復習課題を明確<br>れたスペシャリストである。<br>教材・教具<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、  |
|  |                   | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1  | 要な基では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次  | 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・安につけられる。  携要素  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  友を支援する。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  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  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ら  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全と衛生 1食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守るために ②食の安全を守るために ②食の安全を守るために ③食の安全を守るために ③食の安全を守るために 1食の安全を守るために 1食の安全を守むために  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>別し、実習形式で授業を実<br>合各自の復習課題を明確れたスペシャリストである。<br>教材・教具<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、  |
|  |                   | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2   | 要な基なるを業別では、一次のでは、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次 | 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・安につけられる。    携要素  | で全な飲食担い手として必然難しい図や表を具体化器し、実習形式で授業を実施を実施を実施を自の復習課題を明確したスペシャリストである。<br>教材・教具   |
| 1  | 食の安全を守る           | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1  | 要な基では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次  | 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・安につけられる。  携要素 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及を支援する。また、「食品衛生実習」については、実際の調査・検査の方法を確認を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)、その結果が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て、(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全と衛生 1食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守るために 「1)食 ②栄養 ③食の安全 ④社会環境 ⑤食中毒 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「食の安全と衛生 2食の安全を脅かす要因 1)食の安全を脅かす要因   | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>思し、実習形式で授業を<br>と<br>各自の復習課題を明確<br>と<br>各自の復習課題をある。<br>教材・教具<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成為育生書   |
| 1  |                   | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4   | 要要と 業別 であった であった であった であった であるを 大学 である   | 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・安につけられる。  携要素 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  友を支援する。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  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)、その結果が 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  「大ス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全を等る 「)食の安全を守る 「)食の安全を守る 「)食の安全を守る 「)食の安全を守るために 「食②業養③食の安全④社会環境⑤食中毒 □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□  技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「食の安全と衛生 2食の安全を脅かす要因 「)食の安全を脅かす要因 「)食の安全を脅かす要因 「)食の安全を脅かす要因 「)食の安全を脅かす要因 「)食の安全を脅かす要因 「)食の安全を脅かす要因 「)食の安全を脅かす要因 「)食の安全を脅かす要因 「)食の毒の発生件数 ②食中毒の原因 「)食中毒の発生件数  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>思し、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習形式である。<br>を<br>教材・教具<br>と、<br>教材・教具<br>と、<br>の安全と<br>は、<br>の安全と衛生』、<br>の安全と衛生』、  |
| 1  | 食の安全を守る           | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5   | 要なとなる 素・は、標本で施し、学 マシラバス ス 主題 レベード マ 実  | 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・安につけられる。  携要素 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 技を支援する。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 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 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 バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全を衛生 1食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を育かす要因 「1)食の安全を脅かす要因 「1)食の安全を育かす要因 「1)食の安全を脅かす要因 「1)食の安全を育かす要因 「1)食いていていていていていていていていていていていていていていていていていていて   | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>思し、実習形式で授業を明<br>ると自の復習課題を明確<br>たスペシャリストである。<br>教材・教具<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施育全書<br>必修編3<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成為育生』、  |
| 1  | 食の安全を守る           | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4   | 要要と 業別 であった であった であった であった であるを 大学 である   | 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・安につけられる。  携要素 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  友を支援する。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 「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)、その結果が 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  「大ス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全と衛生 1食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守るために 「食 ②栄養 ③食の安全 ④社会環境 ⑤食中毒 □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 □ 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「食の安全を脅かす要因 「1)食の安全を脅かす要因 「1)食の安全を育かす要因 「1)食いなどは、1)を表は、1)を | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>思し、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習形式である。<br>を<br>教材・教具<br>と、<br>教材・教具<br>と、<br>の安全と<br>は、<br>の安全と衛生』、<br>の安全と衛生』、  |
| 1  | 食の安全を守る           | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5<br>2_6<br>2_7<br>3_1   | 要要 授本で施し、 マシラボス主 田 の 一 素 関連関係 コート を  | 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・安につけられる。  携要素 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  文を支援する。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  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 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ら  「食の安全と衛生 1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る」 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1食の安全を守るを 「1食の安全を育るを 「1食の安全を育かす要因 「1食の安全と衛生 2食の安全を脅かす要因 「1食の安全を育かす要因 「1食の安全を育かす要因 「1食の安全を育かす要因 「1食の安全を育かす要因 「1食の安全を育かす要因 「1食の安全を育かす要因 「1食の安全と衛生 2歳の安全を育かす要因 「1食の安全と衛生 3歳の安全を育かす要因 「1食の安全と衛生 3歳の安全を育かす要因 「1食の安全と衛生 3食の安全を育かす要因 「1食の安全と衛生 3食の安全を保の仕組み   | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化<br>思し、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習形式で授業を確<br>と、実習が表する。<br>をはましてある。<br>をはましてある。<br>をはまする。<br>をは、までは、までは、ないである。<br>をは、までは、ないである。<br>をは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、まで   |
| 1  | 食の安全を守る           | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5<br>2_6<br>2_7<br>3_1<br>3_2                                    | 要要 授本で施し、 マシラス は目ら容シ 間の細 ル ド は 目の は の は の は の は の は の は の は の は の は  | 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・安につけられる。  携要素 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 なを支援する。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 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 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ら 、  | で全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体と<br>といってである。<br>を主にいるではでは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、まである。<br>を主に、まである。<br>を主に、まである。<br>を主に、まである。<br>を主に、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは   |
| 2  | 食の安全を守る食の安全を脅かす要因 | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5<br>2_6<br>2_7<br>3_1   | 要要 授本で施し、 マシラボス主 田 の 一 素 関連関係 コート を  | 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・安につけられる。  携要素 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  丈を支援する。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 に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)、その結果が済 者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  バス(50分・授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全と衛生 1食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育しる。 オーワードの復習 「自の安全と衛生 3食の安全確保の仕組み 1)食の安全確保の仕組み 1)食の安全確保の仕組み 1)食の安全確保の仕組み 1)食の安全を確保の生組み 1)食の安全を確保の生組み 1)食の安全を確保の生組み 1)食の安全を保めて生る。 2国際的な安全基準  | 全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体と<br>思し、実でである。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>を発生である。<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント<br>のの安全ポイント   |
| 2  | 食の安全を守る           | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5<br>2_6<br>2_7<br>3_1<br>3_2                                    | 要要 授本で施し、 マシラス は目ら容シ 間の細 ル ド は 目の は の は の は の は の は の は の は の は の は  | 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・安につけられる。  携要素 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  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  に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  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  パス(50分・授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全と衛生 1食の安全を守る 「1食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を守る 「1)食の安全を育かす。  「1)食の安全を育かす。 「1)食の安全と衛生 2食の安全を脅かす要因 「1)食の安全を育かす要因 「1)食の安全を育との実験に相当する。 キーワードの復習 「1食の安全と衛生 3食の安全確保の仕組み 「1)食の安全を保の仕組み 「1)食の安全を保の仕組み 「1)食の安全を保の仕組み 「1)食の安全を保めて生組み 「1)食の安全を発生 「1)食の安全を発生 「1)食の安全を基準 「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   | 全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化実<br>といので表を理体をである。<br>が難しい図や表を理なである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののでをなる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののでをなる。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののででをな。<br>ののでをな。<br>ののででをな。 |
| 2  | 食の安全を守る食の安全を脅かす要因 | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5<br>2_6<br>2_7<br>3_1<br>3_2<br>3_3                      | 要要 授本で施し、マシラスマンコー 編を知 ・ は、   | 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・安につけられる。  携要素 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  丈を支援する。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 に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)、その結果が済 者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  バス(50分・授業コマ単位のシラバス)  内容  「食の安全と衛生 1食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育しる。 オーワードの復習 「自の安全と衛生 3食の安全確保の仕組み 1)食の安全確保の仕組み 1)食の安全確保の仕組み 1)食の安全確保の仕組み 1)食の安全を確保の生組み 1)食の安全を確保の生組み 1)食の安全を確保の生組み 1)食の安全を保めて生る。 2国際的な安全基準  | で全な飲食担い手として必然を全な飲食担い手として必然を担い図や表を具体化実にである。<br>が難しい図や表を具体化実にである。<br>を記し、自の復習課題をである。<br>をおける。<br>をおける。<br>をおける。<br>をはままする。<br>をはままする。<br>をはまままする。<br>をはままする。<br>をはままする。<br>をはままする。<br>をはままする。<br>をはままする。<br>ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは  |
| 2  | 食の安全を守る食の安全を脅かす要因 | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5<br>2_6<br>2_7<br>3_1<br>3_2<br>3_3<br>3_4<br>3_5<br>3_6 | 要要 授本で施し、マシララマ は目ら容シ では、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、   | 議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・安につけられる。   | 全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化実<br>といので表を理体をである。<br>が難しい図や表を理なである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまである。<br>をはまののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののでをなる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののできる。<br>ののでをなる。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののでをな。<br>ののででをな。<br>ののでをな。<br>ののででをな。 |
| 2  | 食の安全を守る食の安全を脅かす要因 | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5<br>2_6<br>2_7<br>3_1<br>3_2<br>3_3<br>3_4<br>3_5               | 要要 授本で施し マシラフィン ショイ  | 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・安につけられる。  携要素 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 文を支援する。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 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)、その結果が注 者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 ノンス(50分・授業コマ単位のシラバス)  内容 「食の安全を育生 1食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食とは ②食の安全を守る 1)食とは ②食の安全を守る 1)食とは ②食の安全を守る 1)食とは ②食の安全を守る 1)食とは ②食の安全を守る 1)食とは ②食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を育かす 国口企業連携 ■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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「食の安全を脅かす要因 1)食の安全を脅かす要因 1)食の安全を脅かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす 2)食中毒の原因 1)食の安全を育かす 2)食中毒の原因 1)食の安全を育かす 2)食中毒の原因 1)食の安全を育かす 2)食中毒の原因 1)食の安全を育かす 2)食田素では組み 1)食の安全確保の仕組み 1)食の安全を確保の仕組み 1)食の安全を養本法 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 □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 □ は当ないな安全基準   | 全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体を<br>で認し、自の復習課題をである。<br>教材・教具<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)全国調師が修金とイント<br>(公社)金国調師が修金とイント<br>(公社)金国調師が修金とイント<br>(公社)金国調師が修金とイント<br>(公社)金国調師が修金とイント<br>(公社)金国調師が修金とイント  |
| 2  | 食の安全を守る食の安全を脅かす要因 | 1_1<br>1_2<br>1_3<br>1_4<br>1_5<br>1_6<br>1_7<br>2_1<br>2_2<br>2_3<br>2_4<br>2_5<br>2_6<br>2_7<br>3_1<br>3_2<br>3_3<br>3_4<br>3_5<br>3_6<br>3_7 | 要要 授本で施し、マシラスマンショー (本で) (本で) (本で) (本で) (本で) (本で) (本で) (本で)   | 議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・安につけられる。  携要素 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を支援する。また、「食品衛生実置」については、実際の調査・検査の方法を確認に回授業の最後にはルテストを実施し、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て、3(50分 授業コマ単位のシラバス)  内容 「食の安全と衛生 1食の安全を守る 1)食の安全を守る 1)食の安全を育かりて、カーナッジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習  1)食の安全を脅かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を脅かす要因 1)食の安全を育かす要因 1)食の安全を育かする。 キーワードの復習 1   | 全な飲食担い手として必<br>が難しい図や表を具体化実<br>とい図や表で授をである。<br>が難しい図や表を理様をである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとってである。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとっている。<br>をとなななななななななななななななななななななななななななななななななななな  |

|   |    |  |   |   | □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 □   | 及叩り女土と用土』、                         |                      |
|---|----|--|---|---|--|------------------------------------|----------------------|
| 53  |    |  | 4_5   | コマ要素  | 該当なし   | パワーポイント                            |                      |
| 54<br>55  |    |  | 4_6<br>4 7  | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習   |                                    |                      |
| 56  |    |  | 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   |                                    |                      |
| 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<br>①食品衛生を守るために<br>②食品事業者の責務  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書     |                      |
| 59  | 5  | 食品衛生と調理師の責務  | 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 □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 □  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                |                      |
| 60  |    |  | 5_5   | コマ要素  | 該当なし   | パワーポイント                            |                      |
| 61  |    |  | 5_6<br>5 7  | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習   |                                    |                      |
| 62<br>63  |    |  | 5_7<br>6 1  | シラバスとの関係  | T 食の安全と衛生  |                                    |                      |
| 4   |    |  | 6_2   | コマ主題細目  | 「食の安全と衛生」の効果測定   |                                    |                      |
| 5   |    |  | 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<br> 必要性を再確認する。<br> 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<br>『新調理師養成教育全書      |                      |
| 66  | 6  | 実力テスト1   | 6_4   | 5キーワード  | ①食中毒 ②微生物 ③0157 ④BSE(牛海綿状脳症) ⑤FAO  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                |                      |
| 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  | パワーポイント                            |                      |
| 68<br>69  |    |  | 6_6<br>6 7  | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>  キーワードの復習   |                                    |                      |
| 70  |    |  | 7 1   | シラバスとの関係  | 1   日   日   日   日   日   日   日   日   日  |                                    |                      |
| 1   |    |  | 7_2   | コマ主題細目  | 1)微生物の種類   |                                    |                      |
|   |    |  |   |   | 1)微生物の種類<br>  ①微生物の分類  |                                    |                      |
| 12  |    |  | 7 3   | 細目レベル   | ①版主初0万   | (公社)全国調理師養成施設協                     |                      |
| 2   | _  | and the state of t | 7_5   | が自己というと   | i 球菌<br>ii 桿菌  | 『新調理師養成教育全書                        |                      |
|   | 7  | 微生物の種類1  |   |   | II 作圏<br>  iiiらせん菌   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                |                      |
| 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  | パワーポイント                            |                      |
| 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  |                                    |                      |
| 5   |    |  | 7_6   | 資格•実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。   |                                    |                      |
| 6   |    |  | 7_7   | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |                                    |                      |
| 7   |    |  | 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   |                                    |                      |
| 8   |    | 8 微生物の種類2  | 8_2   | コマ主題細目  | 1)微生物の種類<br>1)微生物の種類   |                                    |                      |
| 9   |    |  | 8 3   | 細目レベル   | ③真菌類   | (公社)全国調理師養成施設協                     |                      |
|   | 8  |  | 5_5   | THE INC.  | ④ウイルス<br>  ⑤原虫   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3               |                      |
| 80  | 0  | 10000000000000000000000000000000000000   | 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  | 食品の安全と衛生』、                         |                      |
| 31  |    |  | 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  | パワーポイント                            |                      |
| 32  |    |  | 8 6   | 資格•実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。   |                                    |                      |
| 3   |    |  | 8_7   | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |                                    |                      |
| 4   |    |  | 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  |                                    |                      |
| 5   |    |  | 9_2   | コマ主題細目  | 2) 微生物の増殖条件<br>  2) 微生物の増殖条件   |                                    |                      |
| 6   |    |  | 9_3   | 細目レベル   | ①微生物が増殖する条件<br>②栄養素  | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書      |                      |
| 37  | 9  | 微生物の繁殖条件1  | 9 4   | 5キーワード  | ③水分と水分活性<br> ①分裂増殖 ②培養 ③自由水 ④結合水 ⑤水分活性   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                |                      |
|   |    |  | _   |   | □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 □   | パワーポイント                            |                      |
| 88  |    |  | 9_5   | コマ要素  | 該当なし   |                                    |                      |
| 99  |    |  | 9_6<br>9_7  | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>  キーワードの復習   |                                    |                      |
| 1   |    |  | 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   |                                    |                      |
| 2   |    |  | 10_2  | コマ主題細目  | 2) 微生物の増殖条件  |                                    |                      |
|   |    |  |   |   | 2)微生物の増殖条件<br>  ④温度  | (八社)人民部用65美术长凯拉                    |                      |
| 3   |    |  | 10_3  | 細目レベル   | ⑤酸素  | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書      |                      |
| 4   | 10 | 微生物の繁殖条件2  | 10 4  | 5キーワード  | ⑥水素イオン濃度(pH)<br> 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  | 必修編 3                              |                      |
|   |    |  |   |   | □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 □   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント              |                      |
| 5   |    |  | 10_5  | コマ要素  | 該当なし   |                                    |                      |
| 96<br>97  |    |  | 10_6  | 資格·実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。   |                                    |                      |
| 7<br>8  |    |  | 10_7<br>11_1  | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | キーワードの復習<br>  II 食品と微生物 1食品中の微生物   |                                    |                      |
| 9   |    |  | 11_2  | コマ主題細目  | 3)食品の微生物汚染   |                                    |                      |
| 00  |    |  | 11 3  | 細目レベル   | 3)食品の微生物汚染<br>①微生物汚染の原因  | (公社)全国調理師養成施設協                     |                      |
|   |    |  | 11_0  |   | ②微生物の相互関係  | 『新調理師養成教育全書                        |                      |
| )1  | 11 | 食品の微生物汚染1  | 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ミクロフローラ  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                |                      |
| )2  |    |  | 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   | パワーポイント                            |                      |
| )3  |    |  | 11_6  | 資格·実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。   |                                    |                      |
| 04  |    |  | 11_7  | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |                                    |                      |
| -   |    |  | 12_1<br>12_2  | シラバスとの関係 コマ主題細目   | Ⅱ 食品と微生物 1食品中の微生物<br>3)食品の微生物汚染  |                                    |                      |
| )5  |    |  | 12_2  | 一、工烃和目  | 3)食品の微生物汚染   |                                    |                      |
| )5  |    |  | 12_3  | 細目レベル   | ④食品の汚染指標菌<br>  i 菌数測定  | (公社)全国調理師養成施設協                     |                      |
| 5<br>6  |    | 食品の微生物汚染2  |   |   |  | ii 糞便汚染指標                          | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3 |
| 5<br>6  | 12 |  |   | 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糞便污染指標 ⑤経口感染症   | 食品の安全と衛生』、                         |                      |
| 15<br>16<br>17  | 12 | 食品の微生物汚染2  | 12_4  |   | 11.65美海滩,更增66年1951年71、第十八公子,推开 网络毛毛田 电电视电台 电脉冲测 电  | パワーポイント                            |                      |
| 15<br>16<br>17  | 12 | 食品の微生物汚染2  | 12_4<br>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   |                                    |                      |
| 5<br>6<br>7<br>8<br>9   | 12 | 食品の微生物汚染2  | _   | コマ要素資格・実務関連   | 回近果連携 ■理解侵権総テスト ■オリンテル教科 □ICT活用 □美音・美技・美験・演音 □ 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |                                    |                      |
| 5<br>6<br>7<br>8<br>9   | 12 | 食品の微生物汚染2  | 12_5  | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 該当なし技術考査100問の20%に相当する。キーワードの復習   |                                    |                      |
| 05<br>06<br>07<br>08<br>09<br>0<br>1                                      | 12 | 食品の微生物汚染2  | 12 <sub>.</sub> 5<br>12 <sub>.</sub> 6<br>12 <sub>.</sub> 7<br>13 <sub>.</sub> 1                            | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係                              | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習<br>II食品と微生物 2食品の腐敗  |                                    |                      |
| 05 06 07 07 0 0 0 1 0 2 0 3 3   | 12 | 食品の微生物汚染2  | 12_5<br>12_6<br>12_7<br>13_1<br>13_2  | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目                    | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習<br>II 食品と微生物 2食品の腐敗<br>1)腐敗とは   | (公社)全国調理師養成施設協                     |                      |
| 005<br>006<br>007<br>008<br>009<br>009<br>110<br>111<br>112<br>113<br>114 |    |  | 12 <sub>.</sub> 5<br>12 <sub>.</sub> 6<br>12 <sub>.</sub> 7<br>13 <sub>.</sub> 1                            | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係                              | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習<br>II食品と微生物 2食品の腐敗  | 『新調理師養成教育全書                        |                      |
| 005<br>006<br>007<br>008<br>009<br>009<br>010<br>0111<br>012<br>013       | 12 | 食品の微生物汚染2  | 12 <sub>.</sub> 5 12 <sub>.</sub> 6 12 <sub>.</sub> 7 13 <sub>.</sub> 1 13 <sub>.</sub> 2 13 <sub>.</sub> 3 | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル           | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習<br>Ⅱ食品と微生物 2食品の腐敗<br>1)腐敗とは<br>1)腐敗とは<br>①たんぱく質分解酵素 ②腐敗 ③変敗 ④酸敗 ⑤発酵<br>□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 □ | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、 |                      |
| 05<br>06<br>07<br>08<br>09<br>0<br>1<br>2<br>3<br>4<br>5                  |    |  | 12_5<br>12_6<br>12_7<br>13_1<br>13_2<br>13_3<br>13_4  | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習<br>Ⅲ食品と微生物 2食品の腐敗<br>1)腐敗とは<br>1)腐敗とは<br>①たんぱく質分解酵素 ②腐敗 ③変敗 ④酸敗 ⑤発酵   | 必修編3                               |                      |

| 440                      |    | T                    | 44.4                         | 、 = パラ L の BB 左         |  | Г   |
|--------------------------|----|----------------------|------------------------------|-------------------------|--|---|
| 119<br>120               |    |                      | 14_1<br>14_2                 | シラバスとの関係 コマ主題細目         | Ⅱ 食品と微生物 2食品の腐敗<br>2)腐敗に関与する微生物  |   |
| 121                      | 14 | 腐敗に関与する微生物           | 14_3                         | 細目レベル                   | 2) 腐敗に関与する微生物<br>①腐敗に関与する微生物<br>②温度による腐敗細菌の違い  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3               |
| 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バチルス  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                                 |
| 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<br>127               |    |                      | 15 <sub>_</sub> 1            | シラバスとの関係 コマ主題細目         | II 食品と微生物 2食品の腐敗   3)腐敗の化学   3)腐敗の化学   3)腐敗の化学   3)腐敗の化学   3)腐敗の化学   3)腐敗の化学   3)腐敗の化学   3)  |   |
|                          |    |                      | _                            | 細目レベル                   | 3) 腐敗の化学<br>①腐敗生産物   | (公社)全国調理師養成施設協会                                       |
| 128                      | 15 | <b>廃取のル</b> 労        | 15_3                         |                         | ②腐敗による人体への影響   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                                  |
| 129                      | 15 | 腐敗の化学                | 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 □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 □  | 食品の安全と衛生』、  |
| 130                      |    |                      | 15_5                         | コマ要素                    | 国立上来連携 ■理解及確認すべた ■オリンナル教材 □ICT活用 □美宙・美技・美級・演音 □<br>該当なし  | パワーポイント   |
| 131                      |    |                      | 15_6                         | 資格·実務関連<br>復習·予習課題      | 技術考査100問の20%に相当する。   |   |
| 132<br>133               |    |                      | 15_7<br>16_1                 | シラバスとの関係                | キーワードの復習<br>  II 食品と微生物  |   |
| 134                      |    |                      | 16_2                         | コマ主題細目                  | 「食品と微生物」の効果測定  |   |
| 35                       | 16 | 実力テスト2               | 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<br>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。<br>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<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3               |
| 136                      | 10 | ×37 ×12              | 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 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □  | 食品の安全と衛生』、  |
| 137                      |    |                      | 16_5                         | コマ要素                    | 該当なし   | パワーポイント   |
| 138<br>139               |    |                      | 16 <sub>_6</sub>             | 資格·実務関連<br>復習·予習課題      | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習   |   |
| 140                      |    |                      | 17_1                         | シラバスとの関係                | 田食品と化学物質 1食品添加物  |   |
| 141                      |    |                      | 17_2                         | コマ主題細目                  | 1)食品添加物の概要<br>1)食品添加物の概要   |   |
| 142                      |    | 17 食品添加物の概要1         | 17_3                         | 細目レベル                   | ①食品添加物の定義<br>②食品添加物の表示例<br>③商品添加物の分類   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                        |
|                          | 17 |                      |                              |                         | i 法的分類<br>  ii 製造方法による分類   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                                   |
| 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  | パワーポイント   |
| 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 □<br>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<br>147               |    |                      | 17_7<br>18 1                 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係     | キーワードの復習   |   |
| 148                      |    |                      | 18_2                         | コマ主題細目                  | 1)食品添加物の概要   |   |
| 149                      | 18 | 食品添加物の概要2            | 18_3                         | 細目レベル                   | 1)食品化物の概要 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  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、 |
| 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  | パワーポイント   |
| 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 □<br>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<br>154               |    |                      | 18_7<br>19 1                 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係     | キーワードの復習<br>  Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物  |   |
| 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                      |    | A.D. 17 to the       | 19_3                         | 細目レベル                   | 2)食品添加物と食品衛生関係法規<br>①指定基準<br>②成分規格<br>③使用基準  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                        |
| 157                      |    | 食品添加物と<br>食品衛生関係法規1  | 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)<br>⑤使用基準  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                        |
| 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<br>162               |    |                      | 20_1                         | シラバスとの関係 コマ主題細目         | 食品と化学物質 1食品添加物<br>2)食品添加物と食品衛生関係法規   |   |
| 63                       |    |                      | 20_3                         | 細目レベル                   | 2)食品添加物と食品衛生関係法規<br>④表示基準<br>⑤食品添加物公定書   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                        |
| 164                      | 20 | 食品添加物と<br> 食品衛生関係法規2 | 20 4                         | 5キーワード                  | ⑥製品検査 ①アレルギー特定原材料 ②乳化剤 ③加工助剤 ④キャリーオーバー ⑤サッカリン  | 必修編 3   |
|                          |    |                      | _                            | 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 □   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                                 |
| 165                      |    |                      | 20_5                         |                         | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。   |   |
| 100                      |    |                      | 20_6<br>20_7                 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題      | 技術考査   100同の20%   5 相当 9 る。  |   |
|                          |    |                      | 21 1                         | シラバスとの関係                | <b>Ⅲ食品と化学物質 1食品添加物</b>   |   |
| 167<br>168               |    |                      |                              | _ <del> + BE</del> / E  | 3)食品添加物の安全性の評価   |   |
| 166<br>167<br>168<br>169 |    | 食品添加物の安全性の延備         | 21_2                         | 田目レベル                   | 3) 食品添加物の安全性の評価<br>①毒性試験<br>②1日摂取許容量<br>③食習慣による使用基準<br>④安全性の国際的評価  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3               |
| 167<br>168<br>169<br>170 |    | 食品添加物の安全性<br>の評価     | 21_2                         |                         | 3)食品添加物の安全性の評価<br>①毒性試験<br>②1日摂取許容量<br>③食習慣による使用基準   | 『新調理師養成教育全書   |
| 167<br>168<br>169        |    |                      | 21_2                         | 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 ① 毒性試験 ②安全性 ③1日摂取許容量(ADI) ④無毒性量 ⑤JECFA □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 □  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                    |
| 167<br>168<br>169<br>170 |    |                      | 21_3                         | 細目レベル 5キーワード            | 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 ①毒性試験 ②安全性 ③1日摂取許容量(ADI) ④無毒性量 ⑤JECFA  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                    |
| 167<br>168<br>169        |    |                      | 21_2<br>21_3<br>21_4<br>21_5 | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素 | 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 ①毒性試験 ②安全性 ③1日摂取許容量(ADI) ④無毒性量 ⑤JECFA □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 | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                    |

| 177<br>178<br>179<br>180<br>181<br>182                             |     | ı                    |  |  |   | 1  |
|--|-----|----------------------|--|--|---|--|
| 178<br>179<br>180<br>181   |     |                      |  |  | 4) 主な食品添加物とその用途<br>  ①保存料   |  |
| 178<br>179<br>180<br>181   |     |                      | 20.0   | <b>/</b> □□   • • · ·  | ②防ばい剤   | <br> (公社)全国調理師養成施設協会   |
| 179<br>180<br>181<br>182   |     | <br> 主な食品添加物と        | 22_3   | 細目レベル  | ③殺菌料<br>  ④酸化防止剤  | 『新調理師養成教育全書  |
| 179<br>180<br>181<br>182   |     | その用途1                |  |  | ⑤発色剤  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
| 179<br>180<br>181<br>182   |     |                      | 22 4   | <br>5キーワード   | ┃ ⑥甘味料<br>①ソルビン剤 ②ポストハーベスト ③サッカリン ④アスパルテーム ⑤キシリトール  | パワーポイント  |
| 180<br>181<br>182  |     |                      |  |  | □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 □  |  |
| 181<br>182   |     |                      | 22_5   | コマ要素   | 該当なし  |  |
| 182  |     |                      | 22_6   | 資格•実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|  |     |                      | 22_7   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>  工食品と化学物質 1食品添加物   |  |
|  |     |                      | 23_1   | シラハスとの関係<br>コマ主題細目   | 山良品と化子物員   1良品添加物   4)主な食品添加物とその用途  |  |
|  |     |                      | 20_2   | 一、工程和目   | 4) 主な食品添加物とその用途   |  |
|  |     |                      |  |  | │ ⑦着色料<br>│ ⑧漂白剤  |  |
| 184  |     |                      | 23_3   | 細目レベル  | ③   | (公社)全国調理師養成施設協会  |
|  |     | <br> 主な食品添加物と        |  |  | ⑩乳化剤  | 『新調理師養成教育全書  |
|  |     | その用途2                |  |  | ①着香料<br>  ②被膜剤  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
| 185  |     |                      | 23 4   | 5キーワード   | ①タール系色素 ②カロテノイド色素 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   | パワーポイント  |
|  |     |                      |  | -, , ,   | □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 □  |  |
| 186  |     |                      | 23_5   | コマ要素   | 口止未建榜 ■ 理解及確認アスト ■オリンナル教材 口に「活用 口笑音・美技・美級・演音 口  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   | 田食品と化学物質 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<br>4) 主な食品添加物とその用途  |  |
|  |     |                      |  |  | ③品質保持剤  |  |
| 01   |     |                      | 24.2   | 細目レベル  | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  | (公社)全国調理師養成施設協会  |
| 191  |     | <br> 主な食品添加物と        | 24_3   | 和日レヘル  | ⑮  歌寒養短化剤<br>  ⑯  鵬味料   | 『新調理師養成教育全書  |
|  |     | その用途3                |  |  | <b>①膨張剤</b>   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
| 192  |     |                      | 24 4   | 5キーワード   | ®その他の食品添加物<br>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   | 食品の女宝と衛生』、<br>パワーポイント  |
|  |     |                      |  |  | ①プロピレングリコール ②有機酸 ③プま味 ④核酸素 ③豆腐凝固剤 □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 □  |  |
| 193  |     |                      | 24_5   | コマ要素   | 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<br>皿食品と化学物質 2食品と重金属  |  |
| 196<br>197   |     |                      | 25 <sub>_</sub> 1<br>25_2  | シラバスとの関係<br>コマ主題細目   | 川良品と化学物質 2度品と里金属  |  |
| 37   |     |                      | 20_2   | コマエ陸州日   | 1)ヒ素および重金属  |  |
| 198  |     |                      | 25_3   | 細目レベル  | ①重金属とは  | (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書  |
| 199  | 25  | ヒ素及び重金属              | 25 4   | <br>5キーワード   | ②食品衛生法におけるヒ素および重金属<br>①重金属 ②水銀 ③カドミウム ④鉛 ⑤亜鉛  | 必修編3   |
|  |     |                      | _  |  | □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 □  | 食品の安全と衛生』、   |
| 200  |     |                      | 25_5   | コマ要素   | 該当なし  | パワーポイント  |
| 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<br>コマ主題細目   | 田食品と化学物質 2食品と重金属<br>2)主な有毒元素  |  |
| 204  |     |                      | 26_2   | コマ土越和日   | 2)主な有毒元素  |  |
| 205  |     |                      | 26 3   | 細目レベル  | ①ヒ素   | (公社)全国調理師養成施設協会  |
|  | 0.0 | <b>→</b> ***===      | 20_0   | THE COUNTY OF TH | ②水銀   ③カドミウム  | 『新調理師養成教育全書  |
| 206  | 26  | 主な有毒元素<br>           | 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  | . 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
| 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 □  | パワーポイント  |
|  |     |                      | _  |  | 該当なし  |  |
| 208<br>209   |     |                      | 26 <sub>_</sub> 6<br>26 7  | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |  |
| 210  |     |                      | 20_7   | シラバスとの関係   | T   フートの後日   T   工食品と化学物質   3食品と放射性物質   T   T   T   T   T   T   T   T   T   |  |
| 211  |     |                      | 27_2   | コマ主題細目   | 1)放射線   |  |
|  |     |                      |  |  | 1)放射線   |  |
| 212  |     |                      | 27_3   | 細目レベル  | ①放射線とは<br>  ②放射線の種類   | (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書  |
|  | 27  | 放射線                  |  |  | ③放射線に関する単位  |  |
| 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)   | 食品の安全と衛生』、   |
| 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 □<br>該当なし  | パワーポイント  |
| 215  |     |                      | 27_6   | <br>資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|  |     |                      | 27_7   | 復習·予習課題  | キーワードの復習  |  |
| 216  |     |                      | 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  |  |
| 216<br>217   |     |                      | 28_2   | コマ主題細目   | 2)放射性物質の基準値   |  |
| 216  |     |                      | 28_3   | 細目レベル  | 2) 放射性物質の基準値<br>①放射性物質に関する事故  | (公社)全国調理師養成施設協会  |
| 216<br>217   |     |                      | 20 0   |  | ②基準値設定の経緯   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 216<br>217<br>218<br>219   | 20  | 放射性物質の其準値            | _  |  |   | . OF A 118% 11800 1.3  |
| 216<br>217<br>218  | 28  | 放射性物質の基準値            | 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  | 食品の安全と衛生』、   |
| 216<br>217<br>218<br>219   | 28  | 放射性物質の基準値            | _  | 5キーワード コマ要素  | 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 □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 □   |  |
| 216<br>217<br>218<br>219<br>220                                    | 28  | 放射性物質の基準値            | 28_4   |  | 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  | 食品の安全と衛生』、   |
| 216<br>217<br>218<br>219<br>220<br>221                             | 28  | 放射性物質の基準値            | 28_4   | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題   | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習   | 食品の安全と衛生』、   |
| 216  | 28  | 放射性物質の基準値            | 28_4<br>28_5<br>28_6<br>28_7<br>29_1                             | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質  | 食品の安全と衛生』、   |
| 216  | 28  | 放射性物質の基準値            | 28_4<br>28_5<br>28_6<br>28_7                                     | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題   | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 3)放射線照射食品  | 食品の安全と衛生』、   |
| 216<br>217<br>218<br>219<br>220<br>221<br>222<br>223<br>224<br>225 | 28  | 放射性物質の基準値            | 28_4<br>28_5<br>28_6<br>28_7<br>29_1<br>29_2                     | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目   | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 3)放射線照射食品 3)放射線照射食品 ①放射線照射の目的   | 食品の安全と衛生』、パワーポイント  |
| 216<br>217<br>218<br>219<br>220<br>221<br>222<br>223<br>224<br>225 |     |                      | 28_4<br>28_5<br>28_6<br>28_7<br>29_1                             | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 3)放射線照射食品 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   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                                  |
| 216  |     | 放射性物質の基準値<br>放射性照射食品 | 28_4<br>28_5<br>28_6<br>28_7<br>29_1<br>29_2                     | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル  | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 3)放射線照射食品 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   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                         |
| 216  |     |                      | 28_4<br>28_5<br>28_6<br>28_7<br>29_1<br>29_2<br>29_3<br>29_3     | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 3)放射線照射食品 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   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                                  |
| 216  |     |                      | 28_4<br>28_5<br>28_6<br>28_7<br>29_1<br>29_2<br>29_3             | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素  | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 ③食品と放射性物質 ③)放射線照射食品 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 ①発芽防止 ② γ線 ③放射線照射食品 ④香辛料 ⑤乾燥野菜 □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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、            |
| 2116   |     |                      | 28_4 28_5 28_6 28_7 29_1 29_2 29_3 29_4 29_5 29_6                | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連   | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品と化学物質 ③食品と放射性物質 ③)放射線照射食品 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 ①発芽防止 ② γ線 ③放射線照射食品 ④香辛料 ⑤乾燥野菜 □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 技術考査100問の20%に相当する。   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、            |
| 216  |     |                      | 28_4 28_5 28_6 28_7 29_1 29_2 29_3 29_4 29_5 29_6 29_7           | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題  | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 3)放射線照射食品 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 ①発芽防止 ②γ線 ③放射線照射食品 ④香辛料 ⑤乾燥野菜 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、            |
| 216  |     |                      | 28_4 28_5 28_6 28_7 29_1 29_2 29_3 29_4 29_5 29_6 29_7 30_1      | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 3)放射線照射食品 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 ①発芽防止 ② γ線 ③放射線照射食品 ④香辛料 ⑤乾燥野菜 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、            |
| 216  |     |                      | 28_4 28_5 28_6 28_7 29_1 29_2 29_3 29_4 29_5 29_6 29_7 30_1 30_2 | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目  | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 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 (①発芽防止 ② γ線 ③放射線照射食品 ④香辛料 ⑤乾燥野菜 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 「食品と化学物質」の効果測定 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 | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント |
| 216  |     |                      | 28_4 28_5 28_6 28_7 29_1 29_2 29_3 29_4 29_5 29_6 29_7 30_1      | コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 3食品と放射性物質 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 ①発芽防止 ② γ線 ③放射線照射食品 ④香辛料 ⑤乾燥野菜 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品と化学物質 □の効果測定  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、            |

|    |                     | 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   | Rmの女王C用工』、<br>パワーポイント                               |
|----|---------------------|--|---------------------|---|---|
|    |                     | 30_6                                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | ]   |
|    |                     | 30_7                                   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | キーワードの復習 IV器具・容器包装の衛生 1器具・容器包装の概要   |   |
|    |                     | 31_1<br>31_2                           | コマ主題細目              | 1) 器具・容器包装の関生   1 番具・容器包装の概要   1) 器具・容器包装の定義  | -   |
|    |                     | 31_3                                   | 細目レベル               | 1) 器具·容器包装の定義<br>①器具の定義<br>②容器包装の定義   | ┃<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書                  |
| 31 | 器具・容器包装の定義          | 31_4                                   | 5キーワード              | ①器具 ②飲食器 ③割ぽう具 ④瓶·缶 ⑤合成樹脂 □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 □  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                      |
|    |                     | 31_5                                   | コマ要素                | 該当なし  | ハソーホイント   |
|    |                     | 31_6<br>31_7                           | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>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。   | -   |
|    |                     | 31_7                                   | 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  |   |
|    |                     | 32_2                                   | コマ主題細目              | 2)器具・容器包装の取り扱い  | ]   |
|    |                     | 32_3                                   | 細目レベル               | 2) 器具・容器包装の取り扱い<br>  ①汚染防止  | (公社)全国調理師養成施設協                                      |
| 32 | 器具・容器包装の取り扱         | 32 4                                   | 5キーワード              | ②器具·容器包装の注意点<br>①衛生的 ②規格基準 ③食中毒菌 ④2次汚染 ⑤洗浄  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                                |
|    | C)                  |  |                     | □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 □  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                               |
|    |                     | 32_5                                   | コマ要素                | 該当なし  | 7.7-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11          |
|    |                     | 32 <sub>_6</sub><br>32 <sub>_7</sub>   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  | -   |
|    |                     | 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  |   |
|    |                     | 33_2                                   | コマ主題細目              | 1)材質の種類<br>1)材質の種類  | ]   |
|    |                     | 33_3                                   | 細目レベル               | 1) 材 負 の <sup>性 類</sup> ① ガラス ② 陶磁器 ③ ほうろう  | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書                       |
| 33 | 材質の種類1              |  | 18                  | <u>Ā</u> <u> </u>   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                                 |
|    |                     | 33_4                                   | 5キーワード              | ①二酸化ケイ素(SiO2) ②陶器 ③焼成温度 ④透光性 ⑤天然ゴム □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 □   | パワーポイント   |
|    |                     | 33_5                                   | コマ要素                | 該当なし  | ]   |
|    |                     | 33_6                                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | -   |
|    |                     | 33_7<br>34_1                           | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | キーワードの復習 IV器具・容器包装の衛生 2材質の種類  |   |
|    |                     | 34_2                                   | コマ主題細目              | 1)材質の種類   | ]   |
|    |                     | 24.0                                   | <b>4</b> m □ 1 → 11 | 1)材質の種類<br>⑤プラスチック  | (公社)全国調理師養成施設情                                      |
|    | THE PART NAME OF    | 34_3                                   | 細目レベル               | ⑥金属<br>  ⑦その他   | 『新調理師養成教育全書   |
| 34 | 34 材質の種類2<br>-<br>- | 34_4                                   | 5キーワード              | ①その他<br>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   | - 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                               |
|    |                     | 34 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 □  | パワーポイント   |
|    |                     | 34 6                                   | 資格•実務関連             | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |   |
|    |                     | 34_7                                   | 復習·予習課題             | キーワードの復習  | -   |
|    |                     | 35_1                                   | シラバスとの関係 コマ主題細目     | IV器具・容器包装の衛生<br>「器具・容器包装の衛生」の効果測定   |   |
|    |                     | 35_2<br>35_3                           | 細目レベル               | 日本兵・谷都己装の領生」の効果測定<br>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<br>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。<br>試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。 | ·<br>(公社)全国調理師養成施設<br>『新調理師養成教育全書                   |
| 35 | 実力テスト4              | 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  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                                 |
|    |                     | 35_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   | パワーポイント   |
|    |                     | 35_6                                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | ]   |
|    |                     | 35_7                                   | 復習・予習課題             | キーワードの復習  |   |
|    |                     | 36 <sub>_</sub> 1<br>36 <sub>_</sub> 2 | シラバスとの関係 コマ主題細目     | ▼ 飲食による健康危害 1 飲食による健康危害の種類 1) 飲食による健康危害の種類  | -   |
| 36 | 飲食による健康危害の種類        | 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   | (公社)全国調理師養成施設<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、 |
|    |                     | 36_4                                   | 5キーワード              | ①健康危害 ②環境污染化学物質 ③病原微生物 ④残留農薬 ⑤污染媒体  | その女主と削生』、<br>パワーポイント                                |
|    |                     | 36_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  |   |
|    |                     | 36_6                                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | <u> </u>  |
|    |                     | 36_7                                   | 復習・予習課題             | キーワードの復習  |   |
|    |                     | 37_1<br>37_2                           | シラバスとの関係 コマ主題細目     | ▼飲食による健康危害 2食中毒の概要<br>1)食中毒とは   | 1   |
|    |                     |  |                     | 1)食中毒とは   | ┫<br>(公社)全国調理師養成施設↑                                 |
| -  | A + 1 1 1           | 37_3                                   | 細目レベル               | ①食中毒の定義         ②医師の義務  | 『新調理師養成教育全書   |
| 37 | 食中毒とは               | 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  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                                 |
|    |                     | 37_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   | パワーポイント   |
|    |                     | 37_6                                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | ]   |
|    |                     | 37_7<br>38 1                           | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | キーワードの復習<br>  V 飲食による健康危害 2食中毒の概要   |   |
|    |                     | 38_1                                   | コマ主題細目              | 2)食中毒の分類  | <u> </u>  |
|    | 食中毒の分類              | 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   | (公社)全国調理師養成施設<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3                |
| 38 |                     | 38_4                                   | 5キーワード              | ① 奇生虫良中毒     ①  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                               |
| 38 |                     | 38_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 □  |   |
| 38 |                     |  |                     | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  | 1   |
| 38 |                     | 38.6                                   |                     |   | -1  |
| 38 |                     | 38_6<br>38_7                           | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 38 |                     | 38_7<br>39_1                           | 復習・予習課題<br>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  |   |
| 38 |                     | 38_7                                   | 復習•予習課題             |   | (公社)全国調理師養成施設†<br>『新調理師養成教育全書                       |

|    |                          | 39_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 □<br>該当なし   | パワーポイント  |
|----|--------------------------|--|--|--|--|
|    |                          | 39_6   | 資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。   |  |
|    |                          | 39_7   | 復習・予習課題  | レポートの提出  |  |
|    |                          | 40 <sub>_</sub> 1<br>40 <sub>_</sub> 2                       | シラバスとの関係 コマ主題細目  | ▼ 飲食による健康危害 2食中毒の概況   3)食中毒の発生状況   3)食の発生状況   4)食の発生状況   4)食の発生状況   4)食の発生状況   4)食の発生状況   4)食の発生状況   4)食の発生状況   4)食の発生性   4)食の食 |  |
|    | A + + 0 70 H   1   1   2 | 40_3   | 細目レベル  | 3)食中毒の発生状況<br>②食中毒の発生と季節<br>③食中毒の起こりやすい食品<br>④食中毒の病因物質   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
| 40 | 食中毒の発生状況2                | 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  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
|    |                          | 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 □   | パワーポイント  |
|    |                          | 40_5   |  | 該当なし   |  |
|    |                          | 40_6   | 資格•実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。   |  |
|    |                          | 40_7<br>41_1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>  V 飲食による健康危害 2食中毒の概況  |  |
|    |                          | 41_2   | コマ主題細目   | 3)食中毒の発生状況   |  |
|    |                          |  | <b>(= =</b>  | 3)食中毒の発生状況   | <br>(公社)全国調理師養成施設協会  |
|    |                          | 41_3   | 細目レベル  | 【 ⑤食中毒の原因施設<br>【 ⑥大規模食中毒の発生状況  | (公社)主国調理師後成旭設協会<br>  新調理師養成教育全書  |
| 41 | 食中毒の発生状況3                | 41_4   | 5キーワード   | ①0157 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  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
|    |                          | 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 □   | パワーポイント  |
|    |                          | 41 6   | 資格•実務関連  | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。   |  |
|    |                          | 41_0   | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |  |
|    |                          | 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  |  |
|    |                          | 42_2   | コマ主題細目   | 1)感染型食中毒   |  |
|    |                          |  |  | 1) 感染型食中毒<br>①サルモネラ食中毒   |  |
|    |                          | 42 3   | 細目レベル  | i 起因菌:サルモネラ属菌  | (公社)全国調理師養成施設協会  |
| 40 | 感染型食中毒1                  | .2_0   | 174 II 2 7 7 7 1   | ii 症状<br>iii 発生状況と汚染源  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 42 | 松采空長中毒                   |  |  | iv 予防  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
|    |                          | 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   | パワーポイント  |
|    |                          | 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   |  |
|    |                          | 42_6   | 資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。   |  |
|    |                          | 42_7   | 復習·予習課題  | キーワードの復習   |  |
|    |                          | 43_1   | シラバスとの関係 コマ主題細目  | V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒  |  |
|    |                          | 43_2   | コマ土退神日   | 1) 感染型食中毒<br>1) 感染型食中毒   |  |
|    |                          |  |  | ②腸炎ビブリオ食中毒   |  |
|    |                          | 43_3   | 細目レベル  | i 起因菌:腸炎ビブリオ<br>ii 症状  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
| 43 | 感染型食中毒2                  |  |  | iii 発生状況と汚染源<br>iv 予防  | 必修編 3  |
|    |                          | 43 4   | 5キーワード   | ① 間  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
|    |                          | 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   |  |
|    |                          | 43_6<br>43_7   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習   |  |
|    |                          | 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  |  |
|    |                          | 44_2   | コマ主題細目   | 1)感染型食中毒   |  |
| 44 | 成选现金由丰 2                 | 44_3   | 細目レベル  | 1)感染型食中毒<br>③病原大腸菌食中毒<br>i 腸管病原性大腸菌<br>ii 腸管侵入性大腸菌<br>iii 腸管毒素原性大腸菌  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
| 44 | 感染型食中毒3                  |  |  | iv 腸管出血性大腸菌<br>v 腸管凝集付着性大腸菌  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
|    |                          | 44_4   | 5キーワード   | ①EPEC ②EIEC ③ETEC ④EHEC ⑤EAEC  | パワーポイント  |
|    |                          | 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  |  |
|    |                          | 44 6   | <br>資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。   |  |
|    |                          | 44_7   | 復習·予習課題  | キーワードの復習   |  |
|    |                          | 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   |  |
|    |                          | 45_2   | コマ主題細目   | 1)感染型食中毒 1)感染型食中毒  |  |
| 45 | 感染型食中毒4                  | 45_3   | 細目レベル  | <ul><li>④カンピロバクター食中毒</li><li>i 起因菌:カンピロバクター・ジェジュニ/コリ</li><li>ii 症状</li><li>iii 発生状況と汚染源</li></ul>  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |
|    |                          | 45_4   | 5キーワード   | iv 予防 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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
|    |                          | 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 サボネオ 100間 の00パーセットナス  |  |
|    |                          | 45_6<br>45_7   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習   |  |
|    |                          | 46_1   |  | ▼ V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒  |  |
|    |                          | 46 2   | コマ主題細目   | 1)感染型食中毒   |  |
|    |                          | +0_2   |  | 1)感染型食中毒   | <br>(公社)全国調理師養成施設協会  |
|    |                          | _  | 細目レベル  | ┃ ①エルシニア食中毒  |  |
| 46 | 成汍刑合由丰口                  | 46_3   | 細目レベル  | ①エルシニア食中毒<br>②リステリア食中毒   | 『新調理師養成教育全書  |
| 46 | 感染型食中毒5                  | _  | 細目レベル 5キーワード   | ②リステリア食中毒 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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 46 | 感染型食中毒5                  | 46_3   |  | ②リステリア食中毒  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 46 | 感染型食中毒5                  | 46_3<br>46_4<br>46_5<br>46_6                                 | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連                                  | ②リステリア食中毒 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 46 | 感染型食中毒5                  | 46_3<br>46_4<br>46_5<br>46_6<br>46_7                         | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格·実務関連<br>復習·予習課題                       | ②リステリア食中毒 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 46 | 感染型食中毒5                  | 46_3<br>46_4<br>46_5<br>46_6                                 | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係           | ②リステリア食中毒 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 3細菌性食中毒  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 46 | 感染型食中毒5                  | 46_3<br>46_4<br>46_5<br>46_6<br>46_7<br>47_1                 | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格·実務関連<br>復習·予習課題                       | ②リステリア食中毒 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 ▼飲食による健康危害 3細菌性食中毒 ②)食品内毒素型食中毒 ②)食品内毒素型食中毒 ・  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3               |
|    |                          | 46_3<br>46_4<br>46_5<br>46_6<br>46_7<br>47_1<br>47_2         | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目 | ②リステリア食中毒 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 ▼飲食による健康危害 3細菌性食中毒 ②)食品内毒素型食中毒 ②)食品内毒素型食中毒 ・ 近色ブドウ球菌 ・ 起因菌:黄色ブドウ球菌 ・ i 起因菌:黄色ブドウ球菌 ・ i 近に状  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                       |
|    |                          | 46_3<br>46_4<br>46_5<br>46_6<br>46_7<br>47_1<br>47_2<br>47_3 | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル          | ②リステリア食中毒 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 ∇飲食による健康危害 3細菌性食中毒 ②)食品内毒素型食中毒 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 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 □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 □   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、 |
|    |                          | 46_3<br>46_4<br>46_5<br>46_6<br>46_7<br>47_1<br>47_2<br>47_3 | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル          | ②リステリア食中毒 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 ▽飲食による健康危害 3細菌性食中毒 ②)食品内毒素型食中毒 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 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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、 |

|    |                         | 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  |   |                       |  |
|----|-------------------------|--|--|---|---|-----------------------|--|
|    |                         | 48_2   | コマ主題細目   | 2)食品内毒素型食中毒   |   |                       |  |
|    |                         |  |  | 2)食品内毒素型中毒 ②ボツリヌス食中毒  |   |                       |  |
|    |                         | 48 3   | 細目レベル  | i 起因菌:ボツリヌス菌  | (公社)全国調理師養成施設協会   |                       |  |
| 40 | & D d = = = 1           | 10_0   | THE ELECTION   | │ ii 症状<br>│ iii 発生状況と汚染源   | 『新調理師養成教育全書   |                       |  |
| 48 | 食品内毒素型食中毒2              |  |  | iv 予防   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |                       |  |
|    |                         | 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   | パワーポイント   |                       |  |
|    |                         | 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 □<br>該当なし  |   |                       |  |
|    |                         | 48 6   | 資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                       |  |
|    |                         | 48_7   | 復習·予習課題  | キーワードの復習  |   |                       |  |
|    |                         | 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   |   |                       |  |
|    |                         | 49_2   | コマ主題細目   | 3)生体内毒素型食中毒   |   |                       |  |
|    |                         |  |  | 3)生体内毒素型食中毒<br>①ウエルシュ菌食中毒   |   |                       |  |
|    |                         | 49 3   | 細目レベル  | i 起因菌: ウエルシュ菌   | (公社)全国調理師養成施設協  |                       |  |
| 49 | 生体内毒素型食中毒1              |  |  | │ ii 症状<br>│ iii 発生状況と汚染源   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |                       |  |
| 49 | <b>上体内母系至良中母</b> 「      |  |  | iv 予防   | め で 帰っ<br>食品の安全と衛生』、  |                       |  |
|    |                         | 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  | パワーポイント   |                       |  |
|    |                         | 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 □<br>該当なし  |   |                       |  |
|    |                         | 49_6   | 資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                       |  |
|    |                         | 49_7   | 復習·予習課題  | キーワードの復習  |   |                       |  |
|    |                         | 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  |   |                       |  |
|    |                         | 50_2   | コマ主題細目   | 3) 生体内毒素型食中毒<br>3) セレウス菌食中毒   |   |                       |  |
|    |                         |  |  | i 起因菌:セレウス菌   |   |                       |  |
|    |                         | 50_3   | 細目レベル  | ii 症状   | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書   |                       |  |
| 50 | 生体内毒素型食中毒2              |  |  | │ iii 発生状況と汚染源<br>│ iv 予防   | 必修編 3   |                       |  |
|    |                         | 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   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |                       |  |
|    |                         | 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 □  | ハシーハイント   |                       |  |
|    |                         | 50 6   |  | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |   |                       |  |
|    |                         | 50_6<br>50 7   | 復習·予習課題  | 技術考査  100同の20%  こ相当する。  |   |                       |  |
|    |                         | 51_1   |  | V 飲食による健康危害 3細菌性食中毒   |   |                       |  |
|    |                         | 51_2   | コマ主題細目   | 4)細菌性食中毒の予防   |   |                       |  |
|    |                         |  |  |   |   | 4) 細菌性食中毒の予防<br>①付けない |  |
|    |                         | 51_3   | 細目レベル  | ②増やさない  | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書   |                       |  |
| 51 | 細菌性食中毒の予防               | 51 4   | 5キーワード   | ③ やっつける<br>① 清潔保持 ②温度管理 ③迅速性 ④加熱調理 ⑤低温保存  | 必修編 3   |                       |  |
|    |                         | _  | ·  | □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 □  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |                       |  |
|    |                         | 51_5   | コマ要素   | 該当なし  |   |                       |  |
|    |                         | 51_6   | 資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                       |  |
|    |                         | 51_7   | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |                       |  |
|    |                         | 52 <sub>1</sub><br>52 2  | シラバスとの関係 コマ主題細目  | ▼ 飲食による健康危害<br>「飲食による健康危害」の効果測定   |   |                       |  |
|    |                         | 52_2   | コマ土起和日   | ・   |   |                       |  |
|    |                         | 52_3   | 細目レベル  | 礎的知識の必要性を再確認する。   | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書   |                       |  |
| 52 | 実力テスト5                  | 52 4   | 5キーワード   | 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。<br>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   | 必修編3  |                       |  |
|    |                         | _  | ·  | □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 □  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |                       |  |
|    |                         | 52_5   | コマ要素   | 該当なし  | 777 71-121-   |                       |  |
|    |                         | 52_6   | 資格•実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                       |  |
|    |                         | 52_7<br>53 1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習  |   |                       |  |
|    |                         | 53_2   | コマ主題細目   | 1)食品衛生実習について  |   |                       |  |
|    |                         | 50.0   | 4m 🖂 L 💸 II  | 1)食品衛生実習について  | (公社)全国調理師養成施設協  |                       |  |
|    |                         | 53_3   | 細目レベル  | ①実験器具の説明<br>  ②実験時の注意点  | 『新調理師養成教育全書   |                       |  |
| 53 | 食品衛生実習について              | 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   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |                       |  |
|    |                         | 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 □  | 及品の女王と開生』、<br>パワーポイント   |                       |  |
|    |                         | _  | 資格·実務関連  | 該当なし  |   |                       |  |
|    |                         | 2 4 2  |  | 技術考査100間の20%に相当する。  |   |                       |  |
|    |                         | 53_6<br>53_7   | 復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |                       |  |
|    |                         |  | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>VII食品衛生実習   |   |                       |  |
|    |                         | 53_7   | 復習•予習課題  | キーワードの復習<br>「如食品衛生実習<br>1) ガラス測定器具の使い方  |   |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>VII食品衛生実習   |   |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>VII食品衛生実習<br>1) ガラス測定器具の使い方<br>1) ガラス測定器具の使い方<br>①目盛りの読み方<br>②共洗い   |   |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目  | キーワードの復習  「加食品衛生実習 1) ガラス測定器具の使い方 1) ガラス測定器具の使い方 ①目盛りの読み方   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目  | キーワードの復習  VIII 食品衛生実習  1) ガラス測定器具の使い方  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ガラス器具の洗い方   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード   | # 中ワードの復習  ▼  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5   | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素  | #-ワードの復習    図食品衛生実習   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連  | # 世界である。  # 世界である。 # 世界である。  # 世界である。 # | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5   | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素  | #-ワードの復習    図食品衛生実習   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題   | # 世   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1   | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係   | # 世   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方             | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1   | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係   | 田田  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協  |                       |  |
| 54 | ガラス測定器具の使い方<br>食品のpH測定1 | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2   | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目   | # 世界である。  # 世 | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2   | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目   | 田田  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、               |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2<br>55_3   | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード   | # 一 ワードの復習    「加食品衛生実習  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3                             |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2<br>55_3<br>55_4<br>55_5                                 | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバス主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 である。 コマート コマート コマート コマ要素  | ### #################################   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、               |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2<br>55_3<br>55_4<br>55_5<br>55_6                         | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連  | 本一ワードの復習  「加食品衛生実習 1)ガラス測定器具の使い方 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ガラス器具の洗い方 ④代用器具 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 「加食品衛生実習 ②食品のpH測定 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 ii PH試験紙の使い方 ii PH試験紙の使い方 ①電極式pH計 ②pH試験紙 ③pH ④標準色調表 ⑤万能pH試験紙 □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 技術考査100問の20%に相当する。   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、               |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2<br>55_3<br>55_4<br>55_5<br>55_6<br>55_7                 | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 後習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 後習・予習課題  | 本一ワードの復習  「加食品衛生実習 1)ガラス測定器具の使い方 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 ガラス器具の洗い方 ④代用器具 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 「加食品衛生実習 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 ii PH試験紙の使い方 ①電極式pH計 ②pH試験紙 ③pH ④標準色調表 ⑤万能pH試験紙 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、               |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2<br>55_3<br>55_4<br>55_5<br>55_6                         | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連  | 本一ワードの復習  「加食品衛生実習 1)ガラス測定器具の使い方 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ガラス器具の洗い方 ④代用器具 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 「加食品衛生実習 ②食品のpH測定 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 ii PH試験紙の使い方 ii PH試験紙の使い方 ①電極式pH計 ②pH試験紙 ③pH ④標準色調表 ⑤万能pH試験紙 □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 技術考査100問の20%に相当する。   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、               |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2<br>55_3<br>55_4<br>55_5<br>55_6<br>55_7<br>56_1         | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 シラバスとの関係                                | ***  ***  **  **  **  **  **  **  **  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、               |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2<br>55_3<br>55_4<br>55_5<br>55_6<br>55_7<br>56_1<br>56_2 | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 | ***  ***  **  **  **  **  **  **  **  | 必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協 |                       |  |
|    |                         | 53_7<br>54_1<br>54_2<br>54_3<br>54_4<br>54_5<br>54_6<br>54_7<br>55_1<br>55_2<br>55_3<br>55_4<br>55_5<br>55_6<br>55_7<br>56_1         | 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル  5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 シラバスとの関係                                | ***  ***  **  **  **  **  **  **  **  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント    |                       |  |

|    |                     |  |   |   | ハンニホイント                               |
|----|---------------------|--|---|---|---------------------------------------|
|    |                     | 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   |                                       |
|    |                     | 56_6   | 資格•実務関連                                       | 技術考査100問の20%に相当する。  |                                       |
|    |                     | 56_7   | 復習•予習課題                                       | キーワードの復習  |                                       |
|    |                     | 57_1   | シラバスとの関係                                      | <b>収食品衛生実習</b>  |                                       |
|    |                     | 57_2   | コマ主題細目  | 3)生卵の鮮度判定<br>3)生卵の鮮度判定  |                                       |
|    |                     | 57_3   | 細目レベル   | ①卵殻外からの鑑別 i 透光検査 ii 比重による検査   | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書         |
| 57 | 生卵の鮮度判定1<br>        | 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   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                   |
|    |                     | 57 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 □  | パワーポイント                               |
|    |                     |  |   | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |                                       |
|    |                     | 57_6<br>57_7                                 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題                            | 大帆 方面 100 同の20% に相当する。  |                                       |
|    |                     | 58_1   | シラバスとの関係                                      | Ⅵ食品衛生実習   |                                       |
|    |                     | 58_2   | コマ主題細目  | 3)生卵の鮮度判定   |                                       |
|    |                     | 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   | (公社)全国調理師養成施設<br>『新調理師養成教育全書          |
| 58 | 生卵の鮮度判定2            |  |   | iv 級外   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                   |
|    |                     | 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   | パワーポイント                               |
|    |                     | 58_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   |                                       |
|    |                     | 58 6   | 資格·実務関連                                       | 技術考査100問の20%に相当する。  |                                       |
|    |                     | 58_7   | 復習•予習課題                                       | キーワードの復習  |                                       |
|    |                     | 59_1   | シラバスとの関係                                      | Ⅷ食品衛生実習   |                                       |
|    |                     | 59_2   | コマ主題細目  | 4) 魚介類の鮮度判定<br>  4) 魚介類の鮮度判定  |                                       |
|    |                     |  |   | ①生鮮魚類   |                                       |
| 59 | <br> <br> 魚介類の鮮度判定1 | 59_3   | 細目レベル   | i 硬直<br>ii 皮膚の状態<br>iii 眼球の状態   | (公社)全国調理師養成施設<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3 |
|    |                     | E0.4   | 5±_0 \  | iv えらの状態<br>① 頂頂 ② 保管理度 ② 光況 ④ 角斑 ⑤ 牝 美物  | 食品の安全と衛生』、                            |
|    |                     | 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 □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 □   | パワーポイント                               |
|    |                     | 59_5   | コマ要素  | □正果連携 □理解及確認テスト □オリンテル教材 □ICT活用 ■美省・美技・美験・演首 □<br>該当なし  |                                       |
|    |                     | 59_6   | 資格·実務関連                                       | 技術考査100問の20%に相当する。  |                                       |
|    |                     | 59_7   | 復習•予習課題                                       | キーワードの復習  |                                       |
|    |                     | 60_1   | シラバスとの関係                                      | 「「食品衛生実習   「食品衛生実習   「食品衛生実習   「食品できます。」  |                                       |
|    |                     | 60_2   | コマ主題細目  | 4) 魚介類の鮮度判定<br>4) 魚介類の鮮度判定  |                                       |
| 60 | 魚介類の鮮度判定2           | 60_3   | 細目レベル   | ①生鮮魚類 v 腹部の状態 vi 肉 vii 臭気   | (公社)全国調理師養成施設<br>『新調理師養成教育全科<br>必修編 3 |
|    | MOT SECOND Z 17X2   | 20.4   | 5   | VIII CORP. ORDER OF ALLE  | 食品の安全と衛生』、                            |
|    |                     | 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 □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 □   | パワーポイント                               |
|    |                     | 60_5   | コマ要素  | 山正未建榜   山理府及確認アスト   山オリンアル教材   山口1活用   ■美音・美技・美験・演音   山  該当なし   |                                       |
|    |                     | 60_6   | 資格·実務関連                                       | 技術考査100問の20%に相当する。  |                                       |
|    |                     | 60_7   | 復習•予習課題                                       | キーワードの復習  |                                       |
|    |                     | 61_1   | シラバスとの関係 コマ主題細目                               | ▼▼収食品衛生実習 4)魚介類の鮮度判定  |                                       |
|    |                     | 61_2   | 細目レベル   | 4) 魚介類の鮮度判定<br>②貝類<br>③冷凍魚介類  | (公社)全国調理師養成施設<br>『新調理師養成教育全書          |
| 61 | 魚介類の鮮度判定3           |  |   | ④pHによる判断<br>⑤エーベル法  | 必修編 3                                 |
|    |                     | 61_4<br>61_5                                 | 5キーワード コマ要素                                   | 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 □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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                 |
|    |                     | 61_6   | 資格·実務関連                                       | 技術考査100問の20%に相当する。  |                                       |
|    |                     | 61_7   | 復習·予習課題                                       | キーワードの復習  |                                       |
|    |                     | 62_1   | シラバスとの関係                                      | Ⅷ食品衛生実習   |                                       |
|    |                     | 62_2   | コマ主題細目  | 5) 魚肉練り製品の鮮度・品質判定<br>5) 魚肉練り製品の鮮度・品質判定  |                                       |
|    | 魚肉練り製品の             | 62_3   | 細目レベル   | 5) 無肉練り製品の鮮度・品質判定<br>  ①魚肉製品の種類<br>  ②各種魚肉練り製品の鮮度判定   | (公社)全国調理師養成施設<br>『新調理師養成教育全           |
| 62 | 鮮度・品質判定1            | 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   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                   |
|    |                     | 62_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   | パワーポイント                               |
|    |                     | 62_6   | 資格•実務関連                                       | 該当なし   技術考査100問の20%に相当する。   |                                       |
|    |                     | 62_7   | 復習・予習課題                                       | キーワードの復習  |                                       |
|    |                     | 63_1   | シラバスとの関係                                      | Ⅷ食品衛生実習   |                                       |
|    |                     | 63_2   | コマ主題細目  | 5) 魚肉練り製品の鮮度・品質判定   |                                       |
| 63 | 魚肉練り製品の             | 63_3   | 細目レベル   | 5) 魚肉練り製品の鮮度・品質判定<br>③顕微鏡での品質(加熱状態)の観察<br>i 準備するもの<br>ii 検査手順<br>iii 判定   | (公社)全国調理師養成施記<br>『新調理師養成教育全<br>必修編 3  |
|    | 鮮度·品質判定2            | 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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                 |
|    |                     | 63_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 □  | ハノーハイント                               |
|    |                     |  |   | 該当なし は依ま本100間の2004に担果する   |                                       |
|    |                     | 63 6   | 資格·実務関連                                       | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |                                       |
|    |                     |  | 復名•予名雲碧                                       |   |                                       |
|    |                     | 63_7<br>64_1                                 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係                           | Ⅷ食品衛生実習   |                                       |
|    |                     | 63_7   |   | 6)食肉の鮮度判定   |                                       |
| 64 | 食肉の鮮産判定1            | 63_7<br>64_1                                 | シラバスとの関係                                      | 6)食肉の鮮度判定<br>6)食肉の鮮度判定<br>①食肉<br>②食鳥肉<br>③食肉製品  | 『新調理師養成教育全                            |
| 64 | 食肉の鮮度判定1            | 63_7<br>64_1<br>64_2<br>64_3                 | シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル                   | 6)食肉の鮮度判定<br>6)食肉の鮮度判定<br>①食肉<br>②食鳥肉<br>③食肉製品<br>④官能的選び方とpHによる判定   |                                       |
| 64 | 食肉の鮮度判定1            | 63_7<br>64_1<br>64_2<br>64_3                 | シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード         | 6)食肉の鮮度判定<br>6)食肉の鮮度判定<br>①食肉<br>②食鳥肉<br>③食肉製品  | 『新調理師養成教育全記<br>必修編 3                  |
| 64 | 食肉の鮮度判定1            | 63_7<br>64_1<br>64_2<br>64_3<br>64_4<br>64_5 | シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素 | 6)食肉の鮮度判定 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 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 □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 | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、    |
| 64 | 食肉の鮮度判定1            | 63_7<br>64_1<br>64_2<br>64_3                 | シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード         | 6)食肉の鮮度判定 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 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 □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 □     | 食品の安全と衛生』、                            |

|     | I   | 65_2              | コマ主題細目               | 6)食肉の鮮度判定   |   |                                |         |
|-----|---|-------------------|----------------------|---|---|--------------------------------|---------|
|     |   |                   |                      | 6)食肉の鮮度判定   |   |                                |         |
| 65  | 食肉の鮮度判定2                                  | 65_3              | 細目レベル                | 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                        | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3 |                                |         |
| 00  | 及内の無及刊にと                                  | 65 4              | 5キーワード               | iii 判定 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                              | 食品の安全と衛生』、                              |                                |         |
|     |   | 65 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 □                              | パワーポイント                                 |                                |         |
|     |   | _                 |                      | 該当なし  |   |                                |         |
|     |   | 65_6<br>65_7      | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |                                |         |
|     |   | 66_1              | シラバスとの関係             | □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□                                       |   |                                |         |
|     |   | 66_2              | コマ主題細目               | 7) 牛乳の鮮度判定  |   |                                |         |
|     |   | Ī                 |                      |   | 7) 牛乳の鮮度判定<br>  ①煮沸試験                   |                                |         |
|     |   | 66_3              | 細目レベル                | 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<br>『新調理師養成教育全書          |                                |         |
| 66  | 牛乳の鮮度判定1<br> <br>                         | 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  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント          |                                |         |
|     |   | 66 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 □                              |   |                                |         |
|     |   | 66 6              | 資格•実務関連              | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |   |                                |         |
|     |   | 66_7              | 復習·予習課題              | キーワードの復習  |   |                                |         |
|     |   | 67_1              | シラバスとの関係             | Ⅷ食品衛生実習   |   |                                |         |
|     |   | 67_2              | コマ主題細目               | 7) 牛乳の鮮度判定  |   |                                |         |
| 67  | 牛乳の鮮度判定2                                  | 67_3              | 細目レベル                | 7) 牛乳の鮮度判定<br>②アルコールテスト<br>i 準備するもの<br>ii 検査手順                              | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3 |                                |         |
| 07  | 一个和 <i>切</i> 新技术定                         | 67 4              | <br>5キーワード           | iii 判定         ①新鮮乳 ②生乳 ③沈殿 ④カルシウム ⑤マグネシウム                                  | 食品の安全と衛生』、                              |                                |         |
|     |   | 67_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                         | パワーポイント                                 |                                |         |
|     |   | 67_6              | 資格·実務関連              | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                                |         |
|     |   | 67_7              | 復習・予習課題              | キーワードの復習<br>  |   |                                |         |
|     |   | 68 <sub>_</sub> 1 | シラバスとの関係 コマ主題細目      | ▼III 食品衛生実習 7) 牛乳の鮮度判定  |   |                                |         |
|     |   |                   | 50_Z                 |   | 7) 牛乳の鮮度判定                              |                                |         |
|     |   | 68 3              | 細目レベル                | ③乳の種類     ④牛乳アレルギー  | (n.11) A                                |                                |         |
|     | 68 牛乳の鮮度判定3 -<br>-                        |                   | 08_3                 | 和日レヘル   | ⑤牛乳の殺菌                                  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 |         |
| 68  |   | 68_4              |                      | ⑥乳の成分規格 ① β-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                       | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                     |                                |         |
|     |   | 68_5              | コマ要素                 | 乳 □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 □ 該当ない                       | パワーポイント                                 |                                |         |
|     |   | 68 6              | 資格・実務関連              | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |   |                                |         |
|     |   | 68_7              | 復習・予習課題              | キーワードの復習  |   |                                |         |
|     |   | 69_1              | シラバスとの関係             | VII食品衛生実習   |   |                                |         |
|     |   | 69_2              | コマ主題細目               | 8)食品の内部温度の測定  |   |                                |         |
|     | A D & 4 4                                 | 69_3              | 細目レベル                | 8)食品の内部温度の測定<br>①準備物の確認<br>②検査手順の確認   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書          |                                |         |
| 69  | 食品の内部温度の測定1<br>                           | 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 □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 □ | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                     |                                |         |
|     |   |                   |                      | 69_5  | コマ要素                                    | 該当なし                           | パワーポイント |
|     |   | 69_6              | 資格•実務関連              | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                                |         |
|     |   | 69_7<br>70 1      | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習  |   |                                |         |
|     |   | 70_1              | コマ主題細目               | 8)食品の内部温度の測定  |   |                                |         |
|     |   | 70_3              | 細目レベル                | 8) 食品の内部温度の測定<br>③検査<br>④判定   | (公社)全国調理師養成施設協会                         |                                |         |
| 70  | 食品の内部温度の測定2                               |                   |                      | ⑤加熱処理温度の目安  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                    |                                |         |
| , 0 | Z 4 7 7 7 1 7 1 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | 70_4              | 5キーワード               | ①オーブン ②腸管出血性大腸菌 ③O157 ④サルモネラ属菌 ⑤食中毒予防                                       | 食品の安全と衛生』、                              |                                |         |
|     |   | 70_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 □<br>該当なし                      | パワーポイント                                 |                                |         |
|     |   | 70_6              | 資格•実務関連              | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                                |         |
|     |   | 70_7<br>71 1      | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習  |   |                                |         |
|     |   | 71_1              | コマ主題細目               | 9)手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査   |   |                                |         |
|     |   | 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                         |                                |         |
|     | 手指洗浄前・洗浄後の<br>汚れ状態の検査1                    | 71_4              | 5キーワード               | ②検査手順の確認<br>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          | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、      |                                |         |
|     |   | 71_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                         | パワーポイント                                 |                                |         |
|     |   | 71_6              | 資格·実務関連<br>第88. 系紹課題 | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                                |         |
|     | <del> </del>                              | 71_7<br>72_1      | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>  |   |                                |         |
|     |   | 72_1              | コマ主題細目               | 9)手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査   |   |                                |         |
|     | <br> <br> 手指洗浄前・洗浄後の                      | 72_3              | 細目レベル                | 9)手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査<br>③検査<br>④判定   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書          |                                |         |
|     | 汚れ状態の検査2                                  | 72_4              | 5キーワード               | ⑤ブラックライトについて<br>①雑菌 ②洗い残し ③紫外線 ④蛍光物質 ⑤蛍光塗料                                  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                     |                                |         |
|     |   |                   |                      | □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 □                              | 良品の女主と衛生』、<br>パワーポイント                   |                                |         |
|     |   | 72_5              | コマ要素                 | 該当なし  |   |                                |         |
|     |   | 72_6              | 資格·実務関連<br>復習·圣習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                                |         |
|     |   | 72_7<br>73_1      | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>  |   |                                |         |
|     |   |                   | コマ主題細目               | 10)調理器具の汚れ状態の検査   |   |                                |         |
|     |   | 73_2              |                      |   |   |                                |         |
|     |   | 73_2<br>73_3      | 細目レベル                | 10)調理器具の汚れ状態の調査<br>  ①準備物について<br>  ②絵本手順について                                |   |                                |         |
|     | 調理器具の<br>汚れ具合の検査1                         |                   |                      |   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必定会 3 |                                |         |
|     | 調理器具の<br>汚れ具合の検査1                         | 73_3              | 細目レベル                | <ul><li>①準備物について</li><li>②検査手順について</li></ul>                                | 『新調理師養成教育全書                             |                                |         |

|     |                    | 73_6   | 資格・実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|-----|--------------------|--|---|---|--|
|     |                    | 73_7<br>74 1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | キーワードの復習<br>  |  |
|     |                    | 74_1   | コマ主題細目  | 10)調理器具の汚れ状態の検査   |  |
|     |                    | 7.1_=  | _ · _ / _ / _ / _ /   | 10)調理器具の汚れ状態の検査   |  |
|     |                    | 74_3   | 細目レベル   | ③検査<br>  ④判定  | (公社)全国調理師養成施設協会  |
| 74  | 調理器具の              |  |   | 色利に<br>  ⑤ATP拭き取り検査法について  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 74  | 汚れ具合の検査2           | 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   | 食品の安全と衛生』、   |
|     |                    | 74 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 □  | パワーポイント  |
|     |                    | _  |   | 該当なし  |  |
|     |                    | 74_6   | 資格•実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|     |                    | 74_7<br>75 1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | キーワードの復習       WI食品衛生実習   |  |
|     |                    | 75_1   | コマ主題細目  | 11)食器洗浄後の汚れ状態の検査  |  |
|     |                    | 75_2   | _ · _ / _ / _ / _ /   | 11)食器洗浄後の汚れの状態の検査   |  |
|     |                    | 75_3   | 細目レベル   | ①準備物について  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
| 75  | 食器洗浄後の<br>汚れ状態の検査1 | 75 4   | <br>5キーワード  | ②検査手順について<br>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   | 必修編3   |
|     | 汚れ状態の快宜!           |  |   | □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 □  | 食品の安全と衛生』、   |
|     |                    | 75_5   | コマ要素  | 該当なし  | パワーポイント  |
|     |                    | 75_6   | 資格·実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|     |                    | 75_7   | 復習·予習課題   | キーワードの復習  |  |
|     |                    | 76_1   | シラバスとの関係  | Ⅷ食品衛生実習   |  |
|     |                    | 76_2   | コマ主題細目  | 11)食器洗浄後の汚れ状態の検査 11)食器洗浄後の汚れ状態の検査   |  |
|     |                    |  |   | 3検査と判定  |  |
|     |                    | 76_3   | 細目レベル   | i 実験A   | (公社)全国調理師養成施設協会  |
|     | 食器洗浄後の             |  |   | ii 実験B<br>iii 実験C   | 『新調理師養成教育全書  |
| 76  | 汚れ状態の検査2           |  |   |   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
|     |                    | 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   | 艮品の女主と倒生』、パワーポイント  |
|     |                    | 70.5   |   | □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 □  |  |
|     |                    | 76_5   | コマ要素  | 該当なし  |  |
|     |                    | 76_6   | 資格·実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|     |                    | 76_7   | 復習・予習課題   | キーワードの復習  |  |
|     |                    | 77_1   | シラバスとの関係  | 加食品衛生実習<br>  12)水道水の残留塩素測定  |  |
|     |                    | 77_2   | コマ主題細目  | 12)水道水の残留塩素測定   |  |
|     | 水道水の残留塩素測定1        | 77_3   | 細目レベル   | ①準備物について  | (公社)全国調理師養成施設協会  |
| 77  |                    |  |   | ②検査手順と判定について  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| , , |                    | 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  | 食品の安全と衛生』、   |
|     |                    | 77_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   | パワーポイント  |
|     |                    | 77 6   | 資格·実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|     |                    | 77_7   | 復習·予習課題   | キーワードの復習  |  |
|     |                    | 78_1   | シラバスとの関係  | Ⅷ食品衛生実習   |  |
|     |                    | 78_2   | コマ主題細目  | 12)水道水の残留塩素測定   |  |
|     |                    |  |   | 12)水道水の残留塩素測定 ③検査   | /小社/人民無理好美术长記抄/  |
|     |                    | 78_3   | 細目レベル   | ④料定   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
| 78  | 水道水の残留塩素測定2        |  |   | ⑤遊離残留塩素と結合残留塩素  | 必修編3   |
|     |                    | 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モノクロラミン   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
|     |                    | 78_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 W.121  |
|     |                    | 78_6   | 資格·実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|     |                    | 78_7   | 復習·予習課題   | キーワードの復習  |  |
|     |                    | 79_1   | シラバスとの関係  | Ⅷ食品衛生実習   |  |
|     |                    | 79_2   | コマ主題細目  | 13)空中浮遊微生物の測定<br>  13)空中浮遊微生物の測定  |  |
|     |                    | 79_3   | 細目レベル   | ①準備物について  | /八社/人民部现在美术体部协/  |
|     |                    | _  |   | ②検査手順について   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
| 79  | 空中浮遊微生物の測定1        | 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ポテトデキストロース寒天培  | 必修編3   |
|     |                    |  |   | 地   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
|     |                    | 79_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   | ハソーホイント  |
|     |                    | 79 6   | <br>資格·実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|     |                    | 79_0   | 復習・予習課題   | キーワードの復習  |  |
|     |                    | 80_1   | シラバスとの関係  | Ⅷ食品衛生実習   |  |
|     |                    |  | コマ主題細目  | 13)空中浮遊微生物の測定   |  |
|     |                    | 80_2   |   | 10) 東東河洋微井橋の河南  |  |
|     |                    | 80_2   |   | 13)空中浮遊微生物の測定   |  |
|     |                    |  | <b>477.</b>   | ③検査   | (八社)全国調理研养成体验协会  |
|     |                    | 80_2   | 細目レベル   | ③検査 i 細菌用測定 ii 真菌用測定  | (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書  |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        |  | 細目レベル   | ③検査 i 細菌用測定 ii 真菌用測定 ④判定  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        | 80_3   |   | 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  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        | 80_3   | 5キーワード  | ③検査 i 細菌用測定 ii 真菌用測定 ii 真菌用測定 ④判定 ⑤落下菌数基準 ①35±1℃ ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        | 80_3   |   | 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  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6   | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連   | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>ii 真菌用測定</li> </ul> </li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> <li>①35±1°C ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2°C ⑤落下真菌数</li> <li>□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</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> </ul>   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7   | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題  | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>ii 真菌用測定</li> </ul> </li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> <li>①35±1°C ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2°C ⑤落下真菌数</li> <li>□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</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> </ul>   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1   | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>ii 真菌用測定</li> </ul> </li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> <li>①35±1°C ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2°C ⑤落下真菌数</li> <li>□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</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>▼四食品衛生実習</li> </ul>  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7   | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題  | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>ii 真菌用測定</li> </ul> </li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> <li>①35±1°C ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2°C ⑤落下真菌数</li> <li>□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</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> </ul>   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
| 80  | 空中浮遊微生物の測定2        | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1   | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | 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 ①35±1°C ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2°C ⑤落下真菌数 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品衛生実習 14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法) 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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協3  |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3   | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル   | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>ii 真菌用測定</li> </ul> </li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> <li>①35±1°C ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2°C ⑤落下真菌数</li> <li>□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</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>垭食品衛生実習</li> </ul> <li>14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)</li> <li>①準備物について</li> <li>②検査手順について</li>  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協3<br>『新調理師養成教育全書   |
| 80  |                    | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2   | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目                                    | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>ii 真菌用測定</li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> </ul> </li> <li>①35±1℃②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数</li> <li>□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</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>町食品衛生実習</li> </ul> <li>14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)</li> <li>①準備物について</li> <li>②検査手順について</li> <li>①検査手順について</li> <li>①生培地 ②一般生菌 ③E.coli ④セレウス菌 ⑤真菌</li>  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                               |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3   | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル   | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>ii 真菌用測定</li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> </ul> </li> <li>①35±1℃②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数</li> <li>□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</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>垭食品衛生実習</li> <li>14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)</li> <li>①準備物について</li> <li>②検査手順について</li> <li>①検査手順について</li> <li>①生培地 ②一般生菌 ③E.coli ④セレウス菌 ⑤真菌</li> <li>□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 □</li> </ul>                                      | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協3<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3   |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3<br>81_4   | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素                                 | 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 ①35±1℃ ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □変品衛生実習 14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法) 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 ②検査手順について ①生培地 ②一般生菌 ③E.coli ④セレウス菌 ⑤真菌 □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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協:<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                               |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3<br>81_4<br>81_5                                 | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード                                      | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>ii 真菌用測定</li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> </ul> </li> <li>①35±1℃②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数</li> <li>□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</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>垭食品衛生実習</li> <li>14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)</li> <li>①準備物について</li> <li>②検査手順について</li> <li>①検査手順について</li> <li>①生培地 ②一般生菌 ③E.coli ④セレウス菌 ⑤真菌</li> <li>□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 □</li> </ul>                                      | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                               |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3<br>81_4<br>81_5<br>81_6                         | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係        | 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 ①35±1℃②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習   図食品衛生実習   14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)   14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)   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 ②検査手順について ①生培地 ②一般生菌 ③E.coli ④セレウス菌 ⑤真菌   □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   技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習   図食品衛生実習   □  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                               |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3<br>81_4<br>81_5<br>81_6<br>81_7                 | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題                 | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>i 真菌用測定</li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> </ul> </li> <li>①35±1℃②ふ卵器③48±3時間④23±2℃⑤落下真菌数</li> <li>□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 技術考査100間の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習         <ul> <li>14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)</li> </ul> </li> <li>14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)         <ul> <li>①準備物について②検査手順について</li> <li>①生培地②一般生菌③E.coli④セレウス菌⑤真菌</li> <li>□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 技術考査100間の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li></ul></li></ul> | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                               |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3<br>81_4<br>81_5<br>81_6<br>81_7<br>82_1         | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係        | 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 ①35±1℃ ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習   「収食品がらの各種細菌の検出(簡易検査法)   「準備物について ②検査手順について ②検査手順について ①生培地 ②一般生菌 ③E.coli ④セレウス菌 ⑤真菌 □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   技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習   「収食品がらの各種細菌の検出(簡易検査法)   「対策者直100問の20%に相当する。   キーワードの復習   「収食品衛生実習   「収食品がらの各種細菌の検出(簡易検査法)   「14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)   「14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)   「14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)             | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                               |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3<br>81_4<br>81_5<br>81_6<br>81_7<br>82_1         | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係        | <ul> <li>③検査         <ul> <li>i 細菌用測定</li> <li>i 真菌用測定</li> <li>④判定</li> <li>⑤落下菌数基準</li> </ul> </li> <li>①35±1℃②ふ卵器③48±3時間④23±2℃⑤落下真菌数</li> <li>□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 技術考査100間の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習         <ul> <li>14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)</li> </ul> </li> <li>14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)         <ul> <li>①準備物について②検査手順について</li> <li>①生培地②一般生菌③E.coli④セレウス菌⑤真菌</li> <li>□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 技術考査100間の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li></ul></li></ul> | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会 |
|     | 食品からの各種細菌の         | 80_3<br>80_4<br>80_5<br>80_6<br>80_7<br>81_1<br>81_2<br>81_3<br>81_4<br>81_5<br>81_6<br>81_7<br>82_1<br>82_2 | 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 | 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  ①35±1℃ ②ふ卵器 ③48±3時間 ④23±2℃ ⑤落下真菌数 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑食品衛生実習 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 ①生培地 ②一般生菌 ③E.coli ④セレウス菌 ⑤真菌 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑食品衛生実習 14)食品からの各種細菌の検出(簡易検査法) 3検査  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |

|    |              | 82_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 □<br>該当なし  | ハンーハイント  |
|----|--------------|--|--|---|--|
|    |              | 82_6<br>82_7   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |  |
|    |              |  |  | 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   |  |
|    |              | 83_1   | シラバスとの関係   | る健康危害 VII食品衛生実習   |  |
|    |              | 83_2   | コマ主題細目   | 前期学習範囲全範囲の効果測定  | <br>(公社)全国調理師養成施設協   |
| 83 | 前期試験         | 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。   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 00 | 日            | 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  | 食品の安全と衛生』、   |
|    |              | 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   | パワーポイント  |
|    |              | 83_6   | 資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|    |              | 83_7   | 復習・予習課題  | キーワードの復習<br>V飲食による健康危害 4ウイルス性食中毒  |  |
|    |              | 84_1<br>84_2   | シラバスとの関係 コマ主題細目  | 1)ノロウイルスによる食中毒  |  |
|    |              |  |  | 1)ノロウイルスによる食中毒 ①ノロウイルス食中毒   |  |
|    |              | 84_3   | 細目レベル  | i 発生状況 ii 症状  | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書  |
| 84 | ノロウイルスによる食中毒 |  |  | iii原因食品   | 必修編 3  |
|    |              | 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<br>□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 □   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
|    |              | 84_5   | コマ要素   | □正条連携 ■理解及確認テスト ■オリンテル教科 □ICT活用 □美音・美技・美験・演音 □ 該当なし   |  |
|    |              | 84_6<br>84_7   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|    |              | 85_1   | シラバスとの関係   | ▼ V 飲食による健康危害 4ウイルス性中毒  |  |
|    |              | 85_2   | コマ主題細目   | 2) ウイルス性食中毒の予防<br>2) ウイルス性食中毒の予防  |  |
|    | ウイルス性食中毒の予防  | 85_3   | 細目レベル  | ①予防対策   | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書  |
| 85 |              | 85_4   | 5キーワード   | ②感染経路の例         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   | 必修編 3  |
|    |              | 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 □  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
|    |              | 85 6   | 資格•実務関連  | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|    |              | 85_7   | 復習•予習課題  | キーワードの復習  |  |
|    |              | 86_1<br>86_2   | シラバスとの関係 コマ主題細目  | V飲食による健康危害 5自然毒食中毒<br>1)動物性自然毒  |  |
|    |              | 00_2   | 一、工及各种山口   | 1)動物性自然毒  |  |
|    | 86_3         | 細目レベル  | ①フグ中毒<br>  i 有毒成分  | (公社)全国調理師養成施設協  |  |
| 86 | 動物性自然毒1      |  |  | ii 中毒症状<br>iii ふぐ調理師制度  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
|    |              | 86_4   | 5キーワード   | ①テトロドトキシン ②毒力 ③MU(マウスユニット) ④チアノーゼ ⑤呼吸困難   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
|    |              | 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   |  |
|    |              | 86_6   | 資格•実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
|    |              | 86_7<br>87 1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>▼飲食による健康危害 5自然毒食中毒  |  |
|    |              | 87_2   | コマ主題細目   | 1)動物性自然毒  |  |
|    |              |  |  | 1)動物性自然毒         ②イシナギによる中毒   |  |
|    |              | 87 3   | 細目レベル  | i 有毒成分<br>ii 中毒症状   | <br> <br> (公社)全国調理師養成施設協   |
|    |              | 07_0   | ла II С 170  | ③シガテラ中毒   | 『新調理師養成教育全書  |
|    | 動物性自然毒2      |  |  | i 有毒成分<br>ii 中毒症状   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、  |
| 87 |              |  | 5キーワード   | ①イシナギ ②ビタミンA過剰症 ③シガテラ中毒 ④ドライアイスセンセーション ⑤食物連鎖  | パワーポイント  |
| 87 |              | 87_4   |  |   |  |
| 87 |              | 87_4<br>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 □  |  |
| 87 |              |  | コマ要素 資格・実務関連   | □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<br>技術考査100問の20%に相当する。  |  |
| 87 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |  |
| 87 |              | 87_5<br>87_6   | 資格•実務関連  | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |  |
| 87 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習<br>V飲食による健康危害 5自然毒食中毒<br>1)動物性自然毒<br>1)動物性自然毒  |  |
| 87 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習<br>V飲食による健康危害 5自然毒食中毒<br>1)動物性自然毒<br>1)動物性自然毒<br>④貝毒による中毒<br>i 麻痺性貝毒   |  |
|    | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル  | 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 1)動物性自然毒 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  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
|    | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目   | 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 1)動物性自然毒 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 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  | 『新調理師養成教育全書  |
|    | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素  | 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  ▼飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒  1)動物性自然毒  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
|    | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連   | 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒  (4) 具毒による中毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
|    | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係                                  | 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  ▼飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒  1)動物性自然毒  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
|    | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題  | 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒  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 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 2)植物性自然毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
|    | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係                                  | 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 1)動物性自然毒 ④貝毒による中毒 i 麻痺性貝毒 iii その他の貝毒 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 2)植物性自然毒 2)植物性自然毒 2)植物性自然毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |
|    | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係                                  | 接当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  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 ii下痢性貝毒 ・ i・下痢性貝毒 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協   |
| 88 | 動物性自然毒3      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目                        | 接当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒 (④貝毒による中毒 i 麻痺性貝毒 iii その他の貝毒 (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  □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  技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  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)   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3  |
| 88 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目                        | 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒 (4)具毒による中毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書  |
| 88 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ 要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル              | 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒 (4)貝毒による中毒  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                              |
| 88 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2<br>89_3   | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ 要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習との関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ 主題細目   | 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒 ④貝毒による中毒 i 麻痺性貝毒 iii その他の貝毒 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 2)植物性自然毒 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(キンボウゲ科) 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                              |
| 88 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2<br>89_3<br>89_4<br>89_5<br>89_6<br>89_7                 | 資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ 要素資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ 要素資格・実務関連復習・予習課題                                 | 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒 (4)具毒による中毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                              |
| 88 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2<br>89_3<br>89_4<br>89_5<br>89_6                         | 資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ 要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習との関係<br>コマ主題細目<br>細目レベル<br>5キーワード<br>コマ 主題細目   | 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  1)動物性自然毒 ④貝毒による中毒 i 麻痺性貝毒 iii その他の貝毒 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習  V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 2)植物性自然毒 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(キンボウゲ科) 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                              |
| 88 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2<br>89_3<br>89_4<br>89_5<br>89_6<br>89_7<br>90_1         | 資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ素資格・実務関連復習・予との関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ 妻資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係                                   | 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 1)動物性自然毒 1)動物性自然毒 (到食毒による中毒 i 麻痺性貝毒 ii 下痢性貝毒 iii その他の貝毒 (リサキシトキシン ②中腸線 ③下痢性貝毒 ④テトラミン ⑤アサリ毒 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 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) ii チョウセンアサガオ(ナス科) ivトリカブト(キンポウゲ科) (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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 2)植物性自然毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、                              |
| 88 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2<br>89_3<br>89_4<br>89_5<br>89_6<br>89_7<br>90_1         | 資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ素資格・実務関連復習・予との関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ 妻資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係                                   | 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 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 下痢性貝毒 iii 下痢性貝毒 iii その他の貝毒 ①サキシトキシン ②中陽線 ③下痢性貝毒 ④テトラミン ⑤アサリ毒 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 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(キンボウゲ科) 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 2)植物性自然毒 (2)身近な食品の植物性自然毒 (3)かけてモ(ナス科)   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協 |
| 88 |              | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2<br>89_3<br>89_4<br>89_5<br>89_6<br>89_7<br>90_1<br>90_2 | 資格・実務関連<br>復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キ マ 実務関連<br>復習・予との<br>2マ主題独目レベル5キ マ 実務関題シラバ主題細目レベル5キ マ 実務関題シラバ主題を音響<br>2・予との<br>2・フマ主題<br>3・フマ主題 | 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 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 ii 下痢性貝毒 ii 下の他の貝毒 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 □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 □技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 2)植物性自然毒 ①有毒植物 i ピルマ豆(五色豆) ii ドクゼリ(セリ科) ii チョウセンアサガオ(ナス科) ii ドリカブト(キンボウゲ科) ①アルカロイド(シ配糖体 ③青酸配糖体 ④ヒヨスチアミン ⑤アトロピン □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 □技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 2)植物性自然毒 ②身近な食品の植物性自然毒 ②身近な食品の植物性自然毒 ②身近な食品の植物性自然毒 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) ii モロハイヤ(シナノキ科) ii モロハイヤ(シナノキ科) | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                   |
| 88 | 植物性自然毒1      | 87_5<br>87_6<br>87_7<br>88_1<br>88_2<br>88_3<br>88_4<br>88_5<br>88_6<br>88_7<br>89_1<br>89_2<br>89_3<br>89_4<br>89_5<br>89_6<br>89_7<br>90_1<br>90_2 | 資格・実務関連<br>復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キ マ 実務関連<br>復習・予との<br>2マ主題独目レベル5キ マ 実務関題シラバ主題細目レベル5キ マ 実務関題シラバ主題を音響<br>2・予との<br>2・フマ主題<br>3・フマ主題 | 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 5自然毒食中毒 1)動物性自然毒 (1)動物性自然毒 (1) 東海性貝毒 (1)  | 必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書  |

| 56<br>57                                     |    |                            | 90_6<br>90_7   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |  |              |
|--|----|----------------------------|--|--|---|---|--|--------------|
| 5 <i>7</i><br>58                             |    |                            | 90_ <i>1</i><br>91_1                                 | 復省・予省課題<br>シラバスとの関係  | マーソートの復省<br>V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  |   |  |              |
| 59   |    |                            | 91_2   | コマ主題細目   | 2)植物性自然毒  |   |  |              |
|  |    |                            |  |  | 2)植物性自然毒  |   |  |              |
|  |    |                            |  |  | ③有毒キノコ<br>  i ツキヨタケ   | /,, t, \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \                        |  |              |
| 60   |    |                            | 91_3   | 細目レベル  | ii クサウラベニタケ   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                                  |  |              |
|  | 91 | 植物性自然毒3                    |  |  | iiiカキシメジ  | 必修編 3   |  |              |
| 61   |    |                            | 91 4   | 5キーワード   | iv その他の有毒キノコ 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   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |  |              |
| 60   |    |                            | 01.5   | っつ西丰   | □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 □  | 7.7 4.121   |  |              |
| 62   |    |                            | 91_5   | コマ要素   | 該当なし  |   |  |              |
| 63   |    |                            | 91_6   | 資格•実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |  |              |
| 64<br>65                                     |    |                            | 91_7<br>92 1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>V飲食による健康危害 5自然毒食中毒  |   |  |              |
| 66   |    |                            | 92_1   | コマ主題細目   | 3) 自然毒食中毒の予防  |   |  |              |
|  |    |                            |  |  | 3) 自然毒食中毒の予防  |   |  |              |
| 67   |    |                            | 92_3   | 細目レベル  | ①発生の原因<br>  ②予防策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                                  |  |              |
| 68   | 92 | 自然毒食中毒の予防                  | 92_4   | 5キーワード   | ①自然毒 ②食中毒 ③しろうと ④有毒 ⑤専門家  | 必修編 3   |  |              |
| 69   |    |                            | 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 □  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |  |              |
| 9  |    |                            |  |  | 該当なし  |   |  |              |
| 70   |    |                            | 92_6   | 資格•実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |  |              |
| '1<br>'2                                     |    |                            | 92_7<br>93 1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | 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。<br>V飲食による健康危害 6化学性食中毒   |   |  |              |
| 73   |    |                            | 93 2   | コマ主題細目   | 1)化学性食中毒の概要   |   |  |              |
|  |    |                            |  |  | 1)化学性食中毒の概要   | /八九人只到现在美术长凯拉人  |  |              |
| 4  |    |                            | 93_3   | 細目レベル  | ①化学性食中毒とは ②化学性食中毒の発生  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                                  |  |              |
| 75   | 93 | 化学性食中毒の概要1                 | 93_4   | 5キーワード   | ①化学性食中毒の充生 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   | 必修編 3   |  |              |
|  |    |                            |  |  | □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 □  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |  |              |
| 76   |    |                            | 93_5   | コマ要素   | 該当なし  | ハン かりンド   |  |              |
| 7  |    |                            | 93_6   | 資格•実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |  |              |
| 8  |    |                            | 93_7   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係  | キーワードの復習<br>V飲食による健康危害 6化学性食中毒  |   |  |              |
| 9  |    |                            | 94_1<br>94_2   | <u>シラハスとの関係</u><br>コマ主題細目                                  | V 飲食による健康危害 6化学性食中毒<br>1)化学性食中毒の概要  |   |  |              |
|  |    |                            | U 1_Z  | — 、 <u>工                                  </u>             | 1)化学性食中毒の概要   |   |  |              |
| 21   |    |                            | 94 3   | 細目レベル  | ③過去の事例<br>i 森永ヒ素ミルク事件   | (公社)全国調理師養成施設協会   |  |              |
| 31   |    | 94 化学性食中毒の概要2              | 94_3   | 和日レベル  | I 林水に系ミルグ争件<br>ii カネミ油症(ライスオイル)事件   | 『新調理師養成教育全書   |  |              |
|  | 94 |                            | 化字性食中毒の概要2   | 化学性食中毒の概要2   | 化学性食中毒の概要2  |   |  | ④原因物質と人体への影響 |
| 2  |    |                            | 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  | パワーポイント   |  |              |
| 33   |    |                            | 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 □<br>該当なし  |   |  |              |
| 4  |    |                            | 94 6   | <br>資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |  |              |
| 5  |    |                            | 94_7   | 復習·予習課題  | キーワードの復習  |   |  |              |
| 6  |    |                            | 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  |   |  |              |
| 7  |    |                            | 95_2   | コマ主題細目   | 2)化学性食中毒の予防   |   |  |              |
|  |    |                            |  |  | 2) 化学性食中毒の予防<br>①化学性食中毒の予防法   |   |  |              |
| 8  |    |                            | 95_3   | 細目レベル  | i 衛生教育の徹底   | (公社)全国調理師養成施設協会   |  |              |
|  | 95 | 化学性食中毒の予防                  |  |  | ii 知識の向上<br>iii 整理整とん   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |  |              |
| 39   |    |                            | 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整理整とん   | 食品の安全と衛生』、  |  |              |
| 0  |    |                            | 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 □  | パワーポイント   |  |              |
|  |    |                            | _  |  | 該当なし  |   |  |              |
| )1<br>)2                                     |    |                            | 95_6<br>95_7   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題   | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |  |              |
| 93   |    |                            | 96 1   | シラバスとの関係   | マープードの後日<br>  V 飲食による健康危害 6化学性食中毒   |   |  |              |
| 4  |    |                            | 96_2   | コマ主題細目   | 2)化学性食中毒の予防   |   |  |              |
|  |    |                            |  |  | 3)ヒスタミンによる食中毒   |   |  |              |
| 5  |    |                            | 96_3   | 細目レベル  | ①ヒスタミンとは<br>②症状と対処  | (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書                                     |  |              |
|  | 96 | ヒスタミンによる食中毒<br>(アレルギー様食中毒) |  |  | ③予防法  | 必修編 3   |  |              |
| 6  |    | (アレルヤー                     | 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   | 食品の安全と衛生』、  |  |              |
| 7  |    |                            | 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   | パワーポイント   |  |              |
| 8  |    |                            | 96_6   | <br>資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |  |              |
| 9  |    |                            | 96_7   | 復習·予習課題  | キーワードの復習  |   |  |              |
|  |    |                            | 97_1   | シラバスとの関係   | V飲食による健康危害  |   |  |              |
| ١  |    |                            | 97_2   | コマ主題細目   | 「飲食による健康危害」の効果測定<br>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   |   |  |              |
| 2  |    |                            | 97_3   | 細目レベル  | 飲食による健康危害のつら、ワイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒についての効果剤 <br> 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。  | (公社)全国調理師養成施設協会   |  |              |
|  | 97 | 実力テスト6                     | _  |  | 試験後、答え合わせを実施し、ポイントを復習する。  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |  |              |
| 3  | 31 | <del>Σ</del> Δ/ΔΙΌ         | 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  | 食品の安全と衛生』、  |  |              |
| 4  |    |                            | 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   | パワーポイント   |  |              |
| 5  |    |                            | 97_6   | 資格·実務関連  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |  |              |
|  |    |                            | 97_7   | 復習•予習課題  | キーワードの復習  |   |  |              |
| 6  |    |                            | 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   |   |  |              |
| 7  |    |                            | 98 2   | コマ主題細目   | 1)寄生虫による食中毒の概要 1)寄生虫による食中毒の概要   |   |  |              |
| 7  |    |                            | 00   |  | 1/ ロエルにのの尺下毋以W女   | / / / 1 \   |  |              |
| 7  |    |                            |  | 4m □ 1 - × 11  | ①寄生虫とは  | (公社)全国調理助奉成两型税益   |  |              |
| 7  |    |                            | 98_3   | 細目レベル  | ②人間と寄生虫の関係  | 『新調理師養成教育全書   |  |              |
| 7<br>3<br>9                                  | 98 | 寄生虫による食中毒<br>の概要1          | 98_3   |  | ②人間と寄生虫の関係<br>③輸入野菜による寄生虫   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |  |              |
| 7  | 98 |                            | 98_3   | 5キーワード   | ②人間と寄生虫の関係<br>③輸入野菜による寄生虫<br>①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票  | 『新調理師養成教育全書   |  |              |
| 7<br>3<br>9                                  | 98 |                            | 98_3   |  | ②人間と寄生虫の関係<br>③輸入野菜による寄生虫   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                              |  |              |
| 3  | 98 |                            | 98_3   | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連                                  | ②人間と寄生虫の関係<br>③輸入野菜による寄生虫<br>①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票<br>□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 □<br>該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                              |  |              |
| 77   | 98 |                            | 98_3<br>98_4<br>98_5<br>98_6<br>98_7                 | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格·実務関連<br>復習·予習課題                       | ②人間と寄生虫の関係<br>③輸入野菜による寄生虫<br>①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票<br>□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 □<br>該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                              |  |              |
| 77<br>88<br>99<br>00<br>11<br>11<br>22<br>33 | 98 |                            | 98_3<br>98_4<br>98_5<br>98_6<br>98_7<br>99_1         | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係           | ②人間と寄生虫の関係 ③輸入野菜による寄生虫 ①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                              |  |              |
| 77   | 98 |                            | 98_3<br>98_4<br>98_5<br>98_6<br>98_7                 | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格·実務関連<br>復習·予習課題                       | ②人間と寄生虫の関係 ③輸入野菜による寄生虫 ①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 ∇飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒 1)寄生虫による食中毒の概要  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |  |              |
| 006 006 009 009 009 009 009 009 009 009      | 98 |                            | 98_3<br>98_4<br>98_5<br>98_6<br>98_7<br>99_1<br>99_2 | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目 | ②人間と寄生虫の関係 ③輸入野菜による寄生虫 ①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒 1)寄生虫による食中毒の概要 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         | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                   |  |              |
| 07<br>08<br>09<br>10<br>11<br>11<br>12<br>13 | 98 | の概要1                       | 98_3<br>98_4<br>98_5<br>98_6<br>98_7<br>99_1         | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係           | ②人間と寄生虫の関係 ③輸入野菜による寄生虫 ①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒 1)寄生虫による食中毒の概要 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 | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会 |  |              |
| 00<br>00<br>11<br>12<br>13<br>14<br>15       | 98 |                            | 98_3<br>98_4<br>98_5<br>98_6<br>98_7<br>99_1<br>99_2 | 5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目 | ②人間と寄生虫の関係 ③輸入野菜による寄生虫 ①寄生虫 ②宿主 ③中間宿主 ④終宿主 ⑤食中毒事件票 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 V飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒 1)寄生虫による食中毒の概要 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         | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                   |  |              |

|     |                   | 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                                    | ハン一小イント                                 |
|-----|-------------------|----------------|---------------------|---|---|
|     |                   | 99_6           | 資格•実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | 1                                       |
|     |                   | 99_7           | 復習・予習課題             | キーワードの復習  |   |
|     |                   | 100_1          | シラバスとの関係<br>コマ主題細目  | V 飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒  | 4                                       |
|     |                   | 100_2          | コマ土起神日              | 1)寄生虫による食中毒の概要 1)寄生虫による食中毒の概要   | -                                       |
|     |                   | 100.0          | 4m 🗆 1 💍 11         | ⑤淡水産魚類から感染する寄生虫<br>i 顎口虫  | <br> (公社)全国調理師養成施設協                     |
|     | 寄生虫の夜食中毒          | 100_3          | 細目レベル               | ii 横川吸虫   | 『新調理師養成教育全書                             |
| 100 | の概要3              | 100.4          | [                   |   | ● 必修編 3<br>■ 食品の安全と衛生』、                 |
|     |                   | 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 □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 □ | パワーポイント                                 |
|     |                   | 100_5          | コマ要素                | 該当なし  |   |
|     |                   | 100_6          | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | ]                                       |
|     |                   | 100_7          | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | レポートの提出<br>V飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒  |   |
|     |                   | 101_1          | コマ主題細目              | 1)寄生虫による食中毒の概要  | 1                                       |
|     |                   | 7572           |                     | 1)寄生虫による食中毒の概要  | 1                                       |
|     |                   | 101_3          | 細目レベル               | ⑥淡水産カニ類から感染する寄生虫<br>  i ウェステルマン肺吸虫  | (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書             |
| 101 | 寄生虫による食中毒の概要4     |                |                     | ii おぼろ汁   | 必修編3                                    |
|     | 07100安年           | 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   | _ 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                 |
|     |                   | 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                                   | ハノーボインド                                 |
|     |                   | 101_6          | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | ]                                       |
|     |                   | 101_7          | 復習・予習課題             | キーワードの復習  |   |
|     |                   | 102_1          | シラバスとの関係<br>コマ主題細目  | ▼ 飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒<br>1)寄生虫による食中毒の概要  | 1                                       |
|     |                   | 102_2          | 一、工经和日              | 1)寄生虫による食中毒の概要  | 1                                       |
|     |                   | 102 3          | 細目レベル               | │ ⑦食肉から感染する寄生虫<br>│ i 旋毛虫(トリヒナ)   | (公社)全国調理師養成施設協                          |
| 400 | 寄生虫による食中毒         | 102_5          | が四日レーベクレ            | ii 有鉤条虫   | 『新調理師養成教育全書                             |
| 102 | の概要5              | 102 4          | 5キーワード              | iii サルコシスティス ①  | ● 必修編 3<br>■ 食品の安全と衛生』、                 |
|     |                   |                |                     | □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 □  | パワーポイント                                 |
|     |                   | 102_5          | コマ要素                | 該当なし  |   |
|     |                   | 102_6          | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |
|     |                   | 102_7<br>103 1 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | キーワードの復習<br>  V 飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒  |   |
|     |                   | 103_1          | コマ主題細目              | 1)寄生虫による食中毒の概要  | 1                                       |
|     |                   |                |                     | 1)寄生虫による食中毒の概要  |   |
|     |                   | 103_3          | 細目レベル               | ⑧野菜類から感染する寄生虫<br>  i 回虫   | (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書              |
| 103 | 寄生虫による食中毒の概要6     |                |                     | ii 赤痢アメーバ   | 上 必修編 3                                 |
|     | の似安の              | 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  |   |
|     |                   | 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 □<br>該当なし                                | ハノーボインド                                 |
|     |                   | 103_6          | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | ]                                       |
|     |                   | 103_7          | 復習・予習課題             | オーワードの復習  |   |
|     |                   | 104_1          | シラバスとの関係 コマ主題細目     | ▼ 飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒<br>1)寄生虫による食中毒の概要  | -                                       |
|     |                   | 104_2          | 1、工厂和口              | 1)寄生虫による食中毒の概要  | 1                                       |
|     |                   | 104_3          | 細目レベル               | ⑨飲料水から感染する寄生虫<br>  i クリプトスポリジウム   | (公社)全国調理師養成施設協                          |
| 104 | 寄生虫による食中毒         |                |                     | ii エキノコックス(包虫)  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                    |
|     | の概要7              | 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   | 食品の安全と衛生』、                              |
|     |                   | 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 □<br>該当なし                                | パワーポイント                                 |
|     |                   | 104_6          | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | 1                                       |
|     |                   | 104_7          | 復習・予習課題             | キーワードの復習  |   |
|     |                   | 105_1<br>105_2 | シラバスとの関係 コマ主題細目     | ▼ 飲食による健康危害 7寄生虫による食中毒<br>2)寄生虫による食中毒の予防  | 4                                       |
|     |                   | 100_2          | コマエ處和日              | 2)寄生虫による食中毒の予防  | -                                       |
|     |                   | 105_3          | 細目レベル               | ①下準備<br>  ②調理中  | (公社)全国調理師養成施設協会                         |
| 105 | 寄生虫による食中道         |                |                     | ③避けるべきもの  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                    |
|     | の予防               | 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   | 食品の安全と衛生』、                              |
|     |                   | 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 □<br>該当なし                                | パワーポイント                                 |
|     |                   | 105_6          | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  | 1                                       |
|     |                   | 105_7          | 復習•予習課題             | キーワードの復習  |   |
|     |                   | 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  | -                                       |
|     |                   | 106_2          | コマ主題細目              | 1)経口感染症とは<br>  1)経口感染症とは  | 1                                       |
|     |                   | 106_3          | 細目レベル               | ①感染症とは  | (公社)全国調理師養成施設協                          |
| 106 | 経口感染症とは           | , 50_0         |                     | ②経口感染症とは<br>  ③経口感染症の分類   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                    |
| 100 |                   | 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  | 食品の安全と衛生』、                              |
|     |                   | 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                                    | パワーポイント                                 |
|     |                   | 106 6          | 資格•実務関連             | 該当なし<br> 技術考査100問の20%に相当する。   | 1                                       |
|     |                   | 106_7          | 復習・予習課題             | キーワードの復習  | <u> </u>                                |
|     |                   | 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   |   |
|     |                   | 107_2          | コマ主題細目              | 2)経口感染症と食中毒<br>  2)経口感染症と食中毒  | 4                                       |
|     |                   | 107 3          | 細目レベル               | ①経口感染症と食中毒の関係   | <br>(公社)全国調理師養成施設協                      |
| 107 | <b>奴口成沈応し今十</b> ま | 107_0          | т <u>ш</u> П С 1/V  | │ ②人畜共通感染症<br>│ ③家畜伝染病予防法   | 『新調理師養成教育全書                             |
| 107 | 経口感染症と食中毒         | 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  | - 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                   |
|     |                   | 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 □  | パワーポイント                                 |
|     |                   | _              |                     | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  | 4                                       |
|     |                   | 107_6<br>107_7 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100間の20%に相当する。  | 1                                       |
|     |                   | _              | シラバスとの関係            | ▼ 文 1 0 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2   |   |
|     |                   | 108_1          | ノノハへこの国际            |   |   |
|     |                   | 108_1<br>108_2 | コマ主題細目              | 2)経口感染症の予防  |   |
|     |                   | 108_2          | コマ主題細目              | 2)経口感染症の予防  | (公社)全国調理師業は始まれ                          |
|     | 経口感染症の予防          |                |                     |   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3 |

|     |   |                             | 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   | 食品の安全と衛生』、  |              |       |
|-----|---|-----------------------------|-------------------------|---------------------|---|---|--------------|-------|
|     |   |                             | 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   | パワーポイント   |              |       |
|     |   |                             | 108_6                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |              |       |
|     |   |                             | 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。   |   |              |       |
|     |   |                             | 109_1<br>109_2          | シラバスとの関係 コマ主題細目     | ▼飲食による健康危害 9食物アレルギー<br>  1)食物アレルギーとは  |   |              |       |
|     |   |                             | 109_3                   | 細目レベル               | 1) 食物アレルギーとは<br>①食物アレルギーの定義<br>②食物アレルギーによる症状  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書  |              |       |
| 109 | 9 | 食物アレルギーとは                   | 109_4                   | 5キーワード              | ③アレルゲン 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   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |              |       |
|     |   |                             | 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   | パワーポイント   |              |       |
|     |   |                             | 109_6                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |              |       |
|     |   |                             | 109_7                   | 復習・予習課題             | キーワードの復習  |   |              |       |
|     |   |                             | 110_1<br>110_2          | シラバスとの関係 コマ主題細目     | <ul><li>▼飲食による健康危害 9食物アレルギー</li><li>2)食物アレルギーの種類</li></ul>  |   |              |       |
| 110 | 0 | <b>企物</b> □□□ + ** ○ 7年 # 5 | 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                 | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書  |              |       |
| 110 | U | 食物アレルギーの種類                  | 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ロ   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |              |       |
|     |   |                             | 110_5                   | コマ要素                | 腔アレルギー ⑤自己注射薬(エピペン) □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                                    | パワーポイント   |              |       |
|     |   |                             | 110_6                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |              |       |
|     |   |                             | 110_7                   | 復習·予習課題             | キーワードの復習  |   |              |       |
|     |   |                             | 111_1                   | シラバスとの関係            | ▼ 飲食による健康危害 9食物アレルギー  |   |              |       |
|     |   |                             | 111_2                   | コマ主題細目              | 3)アレルギー物質の表示         3)アレルギー物質の表示   |   |              |       |
|     |   |                             | 111_3                   | 細目レベル               | ①特定原材料の表示<br>②表示の注意点<br>i 個別表示と一括表示   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書  |              |       |
| 111 | 1 | アレルギー物質の表示1                 | プレルギー物質の表示1             | アレルギー物質の表示1         |   |   | ii 代替表記と拡大表記 | 必修編 3 |
|     |   |                             | 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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント   |              |       |
|     |   |                             |                         | 111 <sub>_</sub> 5  | コマ要素<br><br>資格・実務関連   | □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<br>技術考査100問の20%に相当する。 |              |       |
|     |   |                             | 111_7                   | 復習・予習課題             | キーワードの復習  |   |              |       |
|     |   | アレルギー物質の表示2                 | 112_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   |   |              |       |
|     |   |                             | 112_2                   | コマ主題細目              | 3)アレルギー物質の表示<br>3)アレルギー物質の表示  |   |              |       |
| 112 | 2 |                             | 112_3                   | 細目レベル               | ③香料、アルコール等<br>④添加物のアレルギー表示<br>⑤注意喚起<br>⑥その他の留意点   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                     |              |       |
|     |   |                             | 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  | 良品の女宝と衛生』、<br>パワーポイント   |              |       |
|     |   |                             | 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 □<br>該当なし  |   |              |       |
|     |   |                             | 112_6                   | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |              |       |
|     |   |                             | 112_7                   | 復習·予習課題             | キーワードの復習  |   |              |       |
|     |   |                             | 113_1<br>113_2          | シラバスとの関係<br>コマ主題細目  | ▼ 飲食による健康危害 10その他の健康危害 1)BSE  |   |              |       |
| 113 | 3 | BSE                         | 113_3                   | 細目レベル               | 1)BSE<br>①BSEとは<br>②アメリカにおけるBSE<br>③日本におけるBSE   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                                   |              |       |
|     |   | BSE                         | 113_4<br>113 5          | 5キーワード コマ要素         | ①BSE(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 □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 □                | を 食品の安全と衛生』、 パワーポイント  |              |       |
|     |   |                             | 113 6                   |                     | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  |   |              |       |
|     |   |                             | 113_6                   |                     | 大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学   |   |              |       |
|     |   |                             | 114_1                   | シラバスとの関係            | Ⅴ飲食による健康危害 10その他の健康危害   |   |              |       |
|     |   |                             | 114_2                   | コマ主題細目              | 2) 鳥インフルエンザ 2) 鳥インフルエンザ   |   |              |       |
|     |   |                             | 114_3                   | 細目レベル               | ①鳥インフルエンザの広がり   | (公社)全国調理師養成施設協会   |              |       |
| 114 | 4 | 鳥インフルエンザ                    | 114.4                   | <br>5キーワード          | ②感染と予防 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  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |              |       |
|     |   |                             | 114_4                   |                     | □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □   | 食品の安全と衛生』、  |              |       |
|     |   |                             | 114_5                   | コマ要素<br>            | 該当なし  | パワーポイント   |              |       |
|     |   |                             | 114_6                   | 資格•実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |              |       |
|     |   |                             | 114_7<br>115 1          | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | 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。  V飲食による健康危害 10その他の健康危害  |   |              |       |
|     |   |                             | 115_1                   | コマ主題細目              | 3)農薬および動物用医薬品等の残留   |   |              |       |
|     |   | 曲掛かしが私かのでやり                 | 115_3                   | 細目レベル               | 3) 農薬及び動物用医薬品等の残留<br>①農薬の残留<br>②動物用医薬品の残留   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書  |              |       |
| 115 |   | 農薬および動物用医薬品<br>等の残留         | 115 4                   | 5キーワード              | ③飼料添加物の残留<br>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  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |              |       |
|     |   |                             |                         |                     | □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 □  | パワーポイント   |              |       |
|     |   |                             | 115_5                   | コマ要素                | 該当なし  |   |              |       |
|     |   |                             | 115_6<br>115_7          | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |              |       |
|     |   |                             | 115_/<br>116_1          | 程音・予音課題<br>シラバスとの関係 | ▼ 対象による健康危害   |   |              |       |
|     |   |                             | 116_2                   | コマ主題細目              | 「飲食による健康危害」の効果測定  |   |              |       |
|     |   | <b>-</b> 1 :                | 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。<br>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<br>『新調理師養成教育全書  |              |       |
| 116 | 6 | 実力テスト7                      | 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 ④BSE ⑤鳥インフルエンザ   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |              |       |
|     |   |                             | 116_5                   | コマ要素 資格・実務関連        | □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<br>技術考査100問の20%に相当する。                                 | 及品の女主と開生』、<br>パワーポイント   |              |       |
|     |   |                             |                         |                     | 17 x ippl / 方 i   | 1   |              |       |
|     |   |                             | 116_6<br>116_7          |                     |   |   |              |       |
|     |   |                             | 116_6<br>116_7<br>117_1 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | キーワードの復習<br>VI食品安全対策 1食品安全対策とは<br>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<br>①食品安全対策とは<br>②これまでの食品安全対策<br>③三者の責務と役割  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                        |
|------------|-----|----------|----------------|---------------------------|---|---|
| 843        | 117 | 食品安全対策とは | 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   | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                                   |
| 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 □<br>該当なし  | パワーポイント   |
| 845        |     |          | 117_6          | 資格·実務関連                   | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |
| 846<br>847 |     |          | 117_7<br>118 1 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係       | キーワードの復習<br>VI食品安全対策 2食品安全対策にかかわる法律   |   |
| 848        |     |          | 118_2          | コマ主題細目                    | 1)食品衛生法   |   |
| 849        | 118 | 食品衛生法1   | 118_3          | 細目レベル                     | 1)食品衛生法<br>①食品衛生法の目的(第1条)<br>②関係者の責務(第2,3条)<br>i 国、都道府県、保健所を設置する市、特別区の責務<br>ii 食品等事業者の責務                          | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3               |
| 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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                                 |
| 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<br>853 |     |          | 118_6<br>118_7 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題        | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |
| 854        |     |          | 119_1          | シラバスとの関係                  | T   T   T   T   T   T   T   T   T   T   |   |
| 855        |     |          | 119_2          | コマ主題細目                    | 1)食品衛生法<br>1)食品衛生法  |   |
| 856        |     |          | 119_3          | 細目レベル                     | ③清潔衛生の原則と届け出、食品の販売禁止(第5~10条)  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                        |
| 857        | 119 | 食品衛生法2   | 119_4          | <br>5キーワード                | ④営業に関する規制<br> 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   | 必修編 3   |
| 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 □  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                                 |
| 859        |     |          | 119 6          | 資格·実務関連                   | 該当なし<br>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<br>862 |     |          | 120_1<br>120_2 | <u>シラバスとの関係</u><br>コマ主題細目 | Ⅵ食品安全対策 2食品安全対策にかかわる法律<br>2)食品安全基本法   |   |
| 552        |     |          | 120_2          |                           | 2)食品安全基本法   |   |
| 863        | 120 | 食品安全基本法1 | 120_3          | 細目レベル                     | ①食品安全基本法の目的(第1条)<br>②食品の安全性確保に関する基本理念(第3~5条)<br>i 国民の健康保護が最も重要<br>ii 生産から販売までの全行程における適切な措置<br>iii 国民の健康への悪影響の未然防止 | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、 |
| 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   | パワーポイント   |
| 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 □<br>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<br>868 |     |          | 120_7<br>121 1 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係       | キーワードの復習 VI食品安全対策 2食品安全対策にかかわる法律  |   |
| 869        |     |          | 121_2          | コマ主題細目                    | 2)食品安全基本法   |   |
| 870        | 121 | 食品安全基本法2 | 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)                                   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3               |
| 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   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                                 |
| 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 □<br>該当なし  | 7.7 A. 121  |
| 873        |     |          | 121_6          | <br>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<br>876 |     |          | 122_1<br>122_2 | シラバスとの関係 コマ主題細目           | VI食品安全対策 3食品安全行政<br>1)中央組織  |   |
| 877        | 122 | 中央組織1    | 122_3          | 細目レベル                     | 1)中央組織<br>①食品安全委員会<br>②新たな食品安全行政<br>③厚生労働省  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3               |
| 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 □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 □                                 | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                                 |
| 879        |     |          | 122_5          | コマ要素                      | 該当なし  | 777 WINE  |
| 880        |     |          | 122_6<br>122_7 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題        | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |
| 881<br>882 |     |          | 122_/          | 復省・予省課題<br>シラバスとの関係       | T   |   |
| 883        |     |          | 123_2          | コマ主題細目                    | 1)中央組織 1)中央組織   |   |
| 884        | 123 | 中央組織2    | 123_3          | 細目レベル                     | <ul><li>④農林水産省</li><li>⑤消費者庁</li><li>⑥消費者委員会</li></ul>  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3               |
| 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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                                 |
| 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  | ハラーハインド   |
| 887        |     |          | 123_6          | 7111 71111111             | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |
| 888<br>889 |     | <u> </u> | 123_7<br>124_1 |                           | キーワードの復習<br>  VI 食品安全対策 3食品安全行政   |   |
| 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<br>(1) 地方厚生局   | (公社)全国調理師養成施設協会                                       |
| 892        | 124 | 地方組織     | 124 4          | <br>5キーワード                | ②都道府県(政令市)、特別区<br>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  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3                                  |
| 893        |     |          | 124_4          | 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 □  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                                 |
|            |     |          | _              | コヾ妥系<br><br>資格・実務関連       | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  | 1.121   |
| 894<br>895 |     |          | 124_6<br>124_7 |                           | 大学 大  |   |
| 896        |     |          | 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  |   |
| 897        |     |          | 125_2          | コマ主題細目                    | 1)食品表示とは1)食品表示とは  | /// ±1 \  |
| 898        | 105 | 会日末二しは   | 125_3          | 細目レベル                     | ①食の安全を確立するために<br>②食品表示の利点   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                        |
| 899        | 125 | 食品表示とは   | 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 □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 □                                      | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                                   |
| 900        |     |          | 125_5          | コマ要素                      | 該当なし  | パワーポイント   |
| 901<br>902 |     |          | 125_6<br>125_7 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題        | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |
| JUZ        |     |          | 120_1          | 以日 1 日 环 起                | · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·   |   |

|     |             | 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  |                             |
|-----|-------------|----------------|---------------------|--|-----------------------------|
|     |             | 126_2          | コマ主題細目              | 2)食品表示法  |                             |
|     |             |                | <b>4</b> = = 4      | 2)食品表示法<br>①食品表示の一元化   | ┃<br>(公社)全国調理師養成施設協         |
|     |             | 126_3          | 細目レベル               | ②食品表示法における申出と差止請求権   | (公社)主国調理師後成施設    新調理師養成教育全書 |
| 126 | 食品表示法1      | 126 4          | 5キーワード              | ③食品表示の適用範囲と区分<br>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             | 必修編3                        |
|     |             |                |                     | □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 □               | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント       |
|     |             | 126_5          | コマ要素                | 該当なし   |                             |
|     |             | 126_6          | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。   |                             |
|     |             | 126_7          | 復習•予習課題             | キーワードの復習   |                             |
|     |             | 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   |                             |
|     |             | 127_2          | コマ主題細目              | 2)食品表示法<br>2)食品表示法   |                             |
|     |             |                |                     | ④食品表示基準の区分   |                             |
|     |             | 127 3          | 細目レベル               | │ ⑤加工食品の食品表示<br>│ i 名称                                       |                             |
|     |             | .2720          | THE ELECTION        | ii 保存の方法   | (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書  |
| 127 | 食品表示法2      |                |                     | iii 消費期限、賞味期限<br>iv 原材料名                                     | 必修編 3                       |
|     |             | 107.4          | 5キーワード              |  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント       |
|     |             | 127_4          | 24-7-6              | ①加工食品 ②生鮮食品 ③添加物 ④消費期限 ⑤賞味期限                                 |                             |
|     |             | 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          |                             |
|     |             | 127 6          | 資格•実務関連             | 該当なし   技術考査100問の20%に相当する。                                    |                             |
|     |             | 127_7          | 復習·予習課題             | キーワードの復習   |                             |
|     |             | 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  |                             |
|     |             | 128_2          | コマ主題細目              | 2)食品表示法  |                             |
|     |             |                |                     | 2)食品表示法<br>⑤加工食品の食品表示  |                             |
|     |             |                |                     | ∨ 添加物  |                             |
|     |             |                | 4m 🗔 ( ) )          | vi 内容量<br>vii 栄養成分の量および熱量                                    |                             |
|     |             | 128_3          | 細目レベル               | viii食品関連事業者の氏名または名称および住所                                     | (公社)全国調理師養成施設               |
| 128 | 食品表示法3      |                |                     | ix アレルゲン<br>x 機能性表示食品  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3        |
|     |             |                |                     | xi 栄養機能食品  | 食品の安全と衛生』、                  |
|     |             |                |                     | xii遺伝子組換え食品 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       | パワーポイント                     |
|     |             | 128_4          | 5キーワード              | 世級世別四年記号 ②不受滅形長品 ③行足保健用長品 受滅形に扱い長品 ③息仏子紀揆と                   |                             |
|     |             | 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<br>は恋者本100間の2004に担当する                                   |                             |
|     |             | 128_6<br>128_7 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習                               |                             |
|     |             | 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  |                             |
|     | 食品表示法4      | 129_2          | コマ主題細目              | 2)食品表示法  |                             |
|     |             |                |                     | 2)食品表示法<br>⑥生鮮食品の食品表示  |                             |
|     |             | 129_3          | 細目レベル               | i 農産物  | (公社)全国調理師養成施設               |
| 129 |             |                |                     | lii 畜産物<br>liii 水産物  | │ 『新調理師養成教育全書<br>│ 必修編 3    |
| 129 |             | 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                         | 食品の安全と衛生』、                  |
|     |             | 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 □               | ─ パワーポイント<br> <br>          |
|     |             | _              |                     | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。                                   |                             |
|     |             | 129_6<br>129_7 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | オーワードの復習   |                             |
|     |             | 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  |                             |
|     |             | 130_2          | コマ主題細目              | 3)その他の法律による表示  |                             |
|     |             |                |                     | 3) その他の法律による表示<br>①JAS法                                      |                             |
|     |             | 130_3          | 細目レベル               | i JASマーク   | (公社)全国調理師養成施設 『新調理師養成教育全書   |
| 130 | その他の法律による表示 |                |                     | ii 有機JASマーク iii 特色JASマーク                                     | 必修編 3                       |
|     | <b>'</b>    | 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                          | 食品の安全と衛生』、                  |
|     |             | 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 □               | パワーポイント                     |
|     |             | 130_6          | 資格·実務関連             | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。                                   |                             |
|     |             | 130_6          | 食習·予習課題             | 技術考査  00回の20%に相当する。  |                             |
|     |             | 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  |                             |
|     |             | 131_2          | コマ主題細目              | 3)その他の法律による表示  |                             |
|     |             | 131_3          | 細目レベル               | 3) その他の表示による表示<br>②景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)                     | (公社)全国調理師養成施設               |
| 131 | その他の法律による表示 |                |                     | ③計量法   | 『新調理師養成教育全報<br>必修編 3        |
| 101 | 2           | 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                         | 食品の安全と衛生』、                  |
|     |             | 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 □<br>該当なし       | パワーポイント                     |
|     |             | 131_6          | 資格·実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。   |                             |
|     |             | 131_7          | 復習•予習課題             | キーワードの復習   |                             |
|     |             | 132_1          | シラバスとの関係            | Ⅵ食品安全対策  |                             |
|     |             | 132_2          | コマ主題細目              | 「食品安全対策」の効果測定<br>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 |                             |
|     |             | 132_3          | 細目レベル               | 的知識の必要性を再確認する。   | (公社)全国調理師養成施設               |
| 132 | 実力テスト8      | 132_4          | 5キーワード              | 試験後、答え合わせを実施し、ポイントを復習する。                                     | 『新調理師養成教育全報<br>  必修編 3      |
|     |             | _              |                     | □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 □               | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント       |
|     |             | 132_5          | コマ要素                | 該当なし   | ハラーホイント                     |
|     |             | 132_6          | 資格•実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。   |                             |
|     | +           | 132_7<br>133_1 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | キーワードの復習<br>  VI 食品安全対策 5食品営業施設・設備の安全対策                      |                             |
|     |             | 133_2          | コマ主題細目              | 1)食品営業施設・設備の衛生管理   |                             |
|     |             |                |                     | 1)食品営業施設・設備の衛生管理   |                             |
|     |             | 133 3          | 細目レベル               | ①構造·配置<br>②設備·附帯機器   | (公社)全国調理師養成施設               |
| 133 | 食品営業施設・設備の  | . 50_0         | 11H H - 175         | ③建物の運営管理   | 『新調理師養成教育全報<br>必修編 3        |
| 133 | 衛生管理        | 133 4          | 5キーワード              | ④そ族・衛生害虫の駆除<br>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      | 食品の安全と衛生』、                  |
|     |             | _              |                     | □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 □               | パワーポイント                     |
|     |             | 133_5          | コマ要素                | 該当なし   |                             |
|     |             |                | Mr. 16.             | 11 ± 7 = ± ± + + + + = 00 = + + + + + + + + + + + +          | -                           |
|     |             | 133_6<br>133_7 | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習                               |                             |

| 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<br>  ①給水<br>  ②排水処理  | (公社)全国調理師養成施設協会                         |                 |   |         |
| 962                         | 134 | 給水および排水・<br>廃棄物処理   | 134_4                   | <br>5キーワード          | ③廃棄物処理 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                                  | 『新調理師養成教育全書<br>  必修編3<br>  食品の安全と衛生』、   |                 |   |         |
| 963                         |     |                     | 134_5                   | コマ要素                | ル法 □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                              | パワーポイント                                 |                 |   |         |
| 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<br>967                  |     |                     | 135_1                   | シラバスとの関係<br>コマ主題細目  | Ⅵ食品安全対策 6調理従事者の健康管理   |   |                 |   |         |
| 907                         |     |                     | 135_2                   | コマ土越和日              | 1)病原性微生物保有者の把握<br>  1)病原性微生物保有者の把握  |   |                 |   |         |
| 968                         | 405 | 病原性微生物保有者           | 135_3                   | 細目レベル               | ①健康管理の重要性<br>②定期的な診断<br>③就業制限   | (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書              |                 |   |         |
| 969                         | 135 | の把握                 | 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 □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 □ | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント          |                 |   |         |
| 970                         |     |                     | 135_5                   | コマ要素                | 該当なし  |   |                 |   |         |
| 971<br>972                  |     |                     | 135_6<br>135_7          | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |                 |   |         |
| 973                         |     |                     | 136 1                   | シラバスとの関係            | T   フードの後日  |   |                 |   |         |
| 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 | 調理従事者の衛生管理調理従事者の家族の | 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                           | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3  |                 |   |         |
| 976                         |     | 健康チェックと届け出          | 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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                   |                 |   |         |
| 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                                 | ハン 一小コンド                                |                 |   |         |
| 978                         |     |                     | 136 6                   | 資格•実務関連             | 該当なし<br> 技術考査100問の20%に相当する。   | 1                                       |                 |   |         |
| 979                         |     |                     | 136_7                   | 復習·予習課題             | キーワードの復習  |   |                 |   |         |
| 980                         |     |                     | 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   |   |                 |   |         |
| 981                         |     | 衛生教育の重要性<br>食品衛生責任者 | 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<br>4) 衛生教育の重要性   | -                                       |                 |   |         |
| 982                         |     |                     | 衛生教育の重要性                | 衛生教育の重要性            | 137 3   | 細目レベル                                   | ①衛生知識の充実        |   |         |
| 302                         |     |                     |                         |                     | 衛生教育の重要性  | 衛生教育の重要性                                | <b>新生教育の重要性</b> | 137_3                                       | 小田日レーベル |
| 983                         | 137 |                     | 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  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント          |                 |   |         |
| 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                                 | ハソールインド                                 |                 |   |         |
| 985<br>986                  |     |                     | 137_6<br>137_7          | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |                 |   |         |
| 987                         |     |                     | 137_7                   | 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   |   |                 |   |         |
| 988                         |     |                     | 138_2                   | コマ主題細目              | 1)食材の衛生管理   |   |                 |   |         |
| 989                         |     | 食材の衛生管理1            | 138_3                   | 細目レベル               | 1)食材の衛生管理<br>①食品の簡易鑑別法<br>②食材を納入するときのポイント   | (公社)全国調理師養成施設協等 『新調理師養成教育全書             |                 |   |         |
| 990                         | 138 |                     | 食材の衛生管理1                | き材の衛生管理1            | 食材の衛生管理1  | 138 4                                   | 5キーワード          | ③食材の保存・管理<br>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 | 必修編3    |
|                             |     |                     | _                       |                     | □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 □                                      | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                   |                 |   |         |
| 991                         |     |                     | 138_5                   | コマ要素                | 該当なし  |   |                 |   |         |
| 992<br>993                  |     |                     | 138_6<br>138_7          | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |   |                 |   |         |
| 993<br>994                  |     |                     | 130_7                   | 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  |   |                 |   |         |
| 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<br>④調理中の衛生的取り扱い<br>⑤盛り付と客への提供   | (公社)全国調理師養成施設協<br>『新調理師養成教育全書           |                 |   |         |
| 997                         | 139 | 食材の衛生管理2            | 139 4                   | 5キーワード              | ⑥調理済み食品の配送・販売<br>①中性洗剤 ②すすぎ洗い ③寄生虫 ④冷凍車 ⑤冷蔵車  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                     |                 |   |         |
| 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 □                                      | パワーポイント                                 |                 |   |         |
|                             |     |                     | _                       |                     | 該当なし は依孝本100間の2004に担当する   | _                                       |                 |   |         |
| 999<br>000                  |     |                     | 139_6<br>139_7          | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>  キーワードの復習  |   |                 |   |         |
| 001                         |     |                     | 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   |   |                 |   |         |
| 002                         |     |                     | 140_2                   | コマ主題細目              | 2) 異物混入防止<br>2) 異物混入防止  | 1                                       |                 |   |         |
| 003                         | 140 | 異物混入防止              | 140_3                   | 細目レベル               | ②異物混入別記<br>①食品中の異物<br>②異物混入予防法<br>i 包装材料の異物<br>ii 動物性異物<br>iii 鉱物性異物                | (公社)全国調理師養成施設協:<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 3 |                 |   |         |
| 004                         |     |                     | 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  | . 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント                 |                 |   |         |
| 005                         |     |                     | 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 □                                      |   |                 |   |         |
| 006                         |     |                     | 140 6                   | 資格•実務関連             | 該当なし<br>技術考査100問の20%に相当する。  | 1                                       |                 |   |         |
| 000                         |     |                     | 140_0                   | 復習・予習課題             | キーワードの復習  |   |                 |   |         |
| 800                         |     |                     | 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   |   |                 |   |         |
| 009                         |     |                     | 141_2                   | コマ主題細目              | 3手洗い<br>  3) 手洗い  | 1                                       |                 |   |         |
| 010                         |     |                     | 141.0                   | 細口しべり               | ①重要性<br>②考え方  | <br> (公社)全国調理師養成施設協                     |                 |   |         |
| 010                         |     | エルル                 | 141_3                   | 細目レベル               | ③タイミング  | 『新調理師養成教育全書                             |                 |   |         |
| 011                         | 141 | 手洗い                 | 141.4                   | 5+. D 1°            | ④手順<br>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  | 必修編 3<br>食品の安全と衛生』、                     |                 |   |         |
| 011                         |     |                     | 141_4                   | 5キーワード              | □①方染源 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 □□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 □  | パワーポイント                                 |                 |   |         |
|                             |     |                     | 141_5                   | コマ要素                | 該当なし  |   |                 |   |         |
| 012                         |     | -                   |                         | 資格•実務関連             | 技術考査100問の20%に相当する。  |   |                 |   |         |
| 013                         |     |                     | 141_6                   |                     |   | 1                                       |                 |   |         |
| 012<br> 013<br> 014<br> 015 |     |                     | 141_6<br>141_7<br>142_1 | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係 | キーワードの復習<br>VI食品安全対策 7調理作業時における安全対策   |   |                 |   |         |

|  |     |                           |  |   | 4)洗浄・消毒・殺菌<br>  ①食器、容器、器具などの洗浄  |  |
|--|-----|---------------------------|--|---|---|--|
| 1017   |     |                           | 142 3  | 細目レベル   | ②殺菌と消毒<br>  i 熱湯消毒、煮沸消毒   | (公社)全国調理師養成施設協会  |
|  | 142 | │<br> 洗浄・消毒・殺菌1           |  |   | ii 低温殺菌法(LTLT)<br>iii 恒温短時間殺菌法(HTST)  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
|  |     | 九八万万年 校图 1                |  |   | iv 超高温殺菌法(UHT)  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
| 1018   |     |                           | 142_4  | 5キーワード  | ①熱湯消毒 ②煮沸消毒 ③パスツリゼーション ④HTST ⑤LL牛乳(ロングライフミルク) □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 □  | ハクーボインド  |
| 1019   |     |                           | 142_5  | コマ要素  | □ 正来建院 ■理解及確認 / 入下 ■ オリン / ル教材 □ IO   活用 □ 実  |  |
| 1020   |     |                           | 142_6  | 資格•実務関連   | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
| 1021<br>1022   |     |                           | 142_7<br>143_1   | 復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | キーワードの復習<br>  VI 食品安全対策 7調理作業時における安全対策  |  |
| 1023   |     |                           | 143_2  | コマ主題細目  | 4)洗净•消毒•殺菌  |  |
|  |     |                           |  |   | 4)洗浄·消毒·殺菌<br>②殺菌と消毒  |  |
| 1024   |     |                           | 143_3  | 細目レベル   | v 加圧加熱殺菌法(レトルト殺菌) vi 殺菌灯殺菌  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
|  | 143 | 洗浄·消毒·殺菌2                 |  |   | vii放射線殺菌  | 必修編3   |
| 1025   |     |                           | 143_4  | 5キーワード  | viiiろ過除菌法   | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
| 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 □<br>該当なし  |  |
| 1027   |     |                           | 143 6  | 資格•実務関連   | 該当なし   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<br>1030   |     |                           | 144_1<br>144_2   | シラバスとの関係 コマ主題細目   | Ⅵ食品安全対策 7調理作業時における安全対策<br>4)洗浄・消毒・殺菌  |  |
| 1030   |     |                           | 144_2  | コマエ處和日  | 4)洗浄·消毒·殺菌  |  |
|  |     |                           |  |   | ②殺菌と消毒<br>  ix 逆性せっけん(陽イオン界面活性剤)  |  |
| 1031   |     |                           | 144_3  | 細目レベル   | x 次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウム xiアルコール   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
|  | 144 | 洗浄·消毒·殺菌3                 |  |   | xiiオゾン水   | 必修編 3  |
| 1032   |     |                           | 144 4  | 5キーワード  | x iii 電解水 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  | 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
| 1033   |     |                           |  | 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 □  |  |
|  |     |                           | 144_5  |   | 該当なし はなる たいの 思 の この こくに センド・オース・オース・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス   |  |
| 1034<br>1035   |     |                           | 144_6<br>144_7   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題  | 技術考査100問の20%に相当する。  |  |
| 1036   |     |                           | 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)  |  |
| 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<br>1)HACCPとは   |  |
|  |     |                           |  |   | ①HACCPの概要   |  |
| 1038   |     | HACCPの概要                  | 145_3  | 細目レベル   | 2)わが国でのHACCPに対する取り組み<br>  ①HACCPの概念の取り入れ  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
|  | 145 | わが国でのHACCPの<br>取り組み       |  |   | ②HACCPシステムの導入・普及<br>③HACCPによる衛生管理の制度化   | 必修編 3  |
| 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  | . 食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
| 1040   |     |                           | 145 <sub>-</sub> 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 □  |  |
| 1041   |     |                           |  | 資格•実務関連   | 該当なし<br>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  |  |
|  |     |                           | 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)  |  |
| 1043   |     |                           | 146.2  | コマ主題細日  | 3)HACCDP海牛管理  | 1  |
| 1043<br>1044   |     |                           | 146_2  | コマ主題細目  | 3)HACCPと衛生管理<br>3)HACCPと衛生管理  |  |
|  |     |                           | 146_2  | コマ主題細目  | 3)HACCPと衛生管理<br>①HACCPに沿った衛生管理  | (公社)全国調理師養成施設協会  |
| 1044   | 146 | HACCPと衛生管理                | 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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 1044<br>1045<br>1046   | 146 | HACCPと衛生管理                | 146_3  | 細目レベル 5キーワード  | 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 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  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047   | 146 | HACCPと衛生管理                | 146_3<br>146_4<br>146_5  | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素   | 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 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 □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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048   | 146 | HACCPと衛生管理                | 146_3<br>146_4<br>146_5<br>146_6   | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連  | 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 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047   | 146 | HACCPと衛生管理                | 146_3<br>146_4<br>146_5  | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素   | 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 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 □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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049   | 146 | HACCPと衛生管理                | 146_4<br>146_5<br>146_6<br>146_7   | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題   | 3) HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの普及・推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1) 危機管理 2) 実際に起こった食中毒の例  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050   | 146 | HACCPと衛生管理                | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1   | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | 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 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050   | 146 | HACCPと衛生管理                | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1   | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | 3) HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの普及・推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編 3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050   | 146 | HACCPと衛生管理                | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1   | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係   | 3) HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの普及・推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ② 実際に起こった食中毒の例 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  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会  |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050   | 146 | HACCPと衛生管理<br>実際に起こった食中毒1 | 146_3<br>146_4<br>146_5<br>146_6<br>146_7<br>147_1<br>147_2  | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目   | 3) HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの普及・推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ②実際に起こった食中毒の例 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 ③病原大腸菌による食中毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050   |     |                           | 146_3<br>146_4<br>146_5<br>146_6<br>146_7<br>147_1<br>147_2  | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目   | 3) HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの普及・推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ② 実際に起こった食中毒の例 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 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  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050   |     |                           | 146_3<br>146_4<br>146_5<br>146_6<br>146_7<br>147_1<br>147_2  | 細目レベル<br>5キーワード<br>コマ要素<br>資格・実務関連<br>復習・予習課題<br>シラバスとの関係<br>コマ主題細目   | 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の所見 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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 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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051   |     |                           | 146_4<br>146_5<br>146_6<br>146_7<br>147_1<br>147_2   | 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目  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の曹及・推進 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 ②実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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 ③病原大腸菌による食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 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 □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 □  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051   |     |                           | 146_4<br>146_5<br>146_6<br>146_7<br>147_1<br>147_2   | 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目  細目レベル  5キーワード   | 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の所見 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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 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   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052   |     |                           | 146_4<br>146_5<br>146_6<br>146_7<br>147_1<br>147_2<br>147_3<br>147_4<br>147_5<br>147_6<br>147_7  | 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目  細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題  | 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 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 ()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 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食・事 ①保健所 ②届け出 ③サルモネラ属菌 ④腸炎ビブリオ ⑤腸管出血性大腸菌の157 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052   |     |                           | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | 3) HACCPと衛生管理 ①HACCPに沿った衛生管理 ②HACCPの普及・推進 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1) 危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1) 危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1) 危機管理 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病炎にブリオによる食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食・事 ⑥カンピロバクターによる食・事 ⑥カンピロバクターによる食・事 ⑥カンピロバクターによる食・事 ⑥カンピロバクターによる食・事 ⑥カンピロバクターによる食・事 ⑦保健所 ②届け出 ③サルモネラ属菌 ④腸炎ビブリオ ⑤腸管出血性大腸菌の157 □食業連携 ■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 技術考査100間の20%に相当する。  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052   |     |                           | 146_4<br>146_5<br>146_6<br>146_7<br>147_1<br>147_2<br>147_3<br>147_4<br>147_5<br>147_6<br>147_7  | 細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目  細目レベル  5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題  | 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の青及・推進 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 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 (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 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥別とビブリオ ⑤腸管出血性大腸菌の157 □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 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 2)実際に起こった食中毒の例 2)実際に起こった食中毒の例   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052   |     |                           | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | ③ HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの勇及・推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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 ③病原大腸菌による食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 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0157 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 2)実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント  |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052   |     |                           | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | ③ HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの勇力・推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ② 実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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病原大陽菌による食中毒 ③病原大陽菌による食中毒 ③病原大陽菌による食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食・中毒 ① 保健所 ②届け出 ③サルモネラ属菌 ④陽炎ビブリオ ⑤陽管出血性大陽菌の157 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 2)実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例 ② フブヴによる食中毒 ⑥ 植物性自然毒による食中毒  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052   |     |                           | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  148_2   | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | ③ HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの勇力を変更を推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 ②)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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 湯炎ビブリオによる食中毒 ③ 海原大腸菌による食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「食品安全対策 9食品事故対応 2)実際に起こった食中毒の例 ②)実際に起こった食中毒の例 ②)実際に起こった食中毒の例 ②)実際に起こった食中毒の例 ②)実際に起こった食中毒の例 ②)で、変更は ●電解を確認で、スト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 技術考査100間の20%に相当する。 ロウェルスによる食中毒の例 ③ ノロウイルスによる食中毒 ③ 化学物質による食中毒 ③ 化学物質による食中毒 ③ 化学物質による食中毒 ③ 化学物質による食中毒 ③ 化学物質による食中毒 ④ 化マタミンによる食中毒 ④ 化マタミンによる食中毒  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052   | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  148_2   | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | ③ HACCPと衛生管理 ① HACCPに沿った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの勇力・推進 ① HACCP7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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 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 ⑤ カンピロバクターによる食中毒 ⑤ カンピロバクターによる食中毒 ① 保健所 ②届け出 ③ サルモネラ属菌 ④ 陽炎ビブリオ ⑤ 陽管出血性大腸菌0157 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 2)実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例 ② 実際に起こった食中毒の例 ③ バーウイルスによる食中毒 ③ 植物性自然毒による食中毒 ③ 植物性自然毒による食中毒 ③ 植物性自然素による食中毒 ③ 植物性自然素による食中毒 ⑥ 植物性自然素による食中毒   | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書  |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058   | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  148_2   | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | 3) HACCPと衛生管理 ①HACCPに治力た衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③HACCPの第天・推進 ①HACCPで原則 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒。 ④ ()・丁ルル・エネラ属菌による食中毒 ②病原大腸菌による食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ⑤カンピロバウターによる食中毒 ⑤カンピロバウターによる食中毒 ⑤カンピロバウターによる食中毒 ⑤オンピロバウターによる食中毒 ③素質の型質が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058   | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  148_2  148_3  | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | 3) HACCPと衛生管理 ① HACCPに治った衛生管理 ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの第五方を取り入れた衛生管理 ③ HACCPの第及・推進 ① HACCPT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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 ()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 ② りまから動による食中毒 ② 場次ピブリオによる食中毒 ② 場次ピブリオによる食中毒 ③ カンピロバクターによる食中毒 ⑤ カンピロバクターによる食中毒 ⑤ カンピロバクターによる食中毒 ⑤ カンピロバクターによる食中毒 ⑤ アーフードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 2)実際に起こった食中毒の例 2)実際に起こった食中毒の例 2)実際に起こった食中毒の例 2)実際に起こった食中毒の例 2)実際に起こった食中毒の例 () 「ロウイルスによる食中毒 ⑥ イウウイルスによる食中毒 ⑥ ル学物質による食中毒 ⑥ 化学物質による食中毒 ⑥ 化学物質による食中毒 ⑥ ル学物質による食中毒 ⑥ ル学や対質による食中毒 ⑥ ル学対質による食中毒 ⑥ ル学対質による食中毒 ⑥ ル学対質による食中毒 ⑥ ル学対域による食中毒 ⑥ ル学は、 ロー、 ロー、 ロー、 ロー、 ロー、 ロー、 ロー、 ロー、 ロー、 ロー | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058   | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  148_2   | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | 3) HACCPと衛生管理 ①HACCPに治力た衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③HACCPの第天・推進 ①HACCPで原則 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒。 ④ ()・丁ルル・エネラ属菌による食中毒 ②病原大腸菌による食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ⑤カンピロバウターによる食中毒 ⑤カンピロバウターによる食中毒 ⑤カンピロバウターによる食中毒 ⑤オンピロバウターによる食中毒 ③素質の型質が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が変更が  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058   | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_4 146_5 146_6 146_7 147_1 147_2  147_3  147_4 147_5 147_6 147_7 148_1 148_2  148_3  148_4 148_5 148_6 148_7 149_1                                    | 細目レベル5キーワード5キーワー素資習・予と別グランマ主題後習・アとりシラバマ主題細目レベル5キーマークー素有別でのシラバマ主題シラバマ主題ルベートークークークークークークークをがまりシラバスとのカーワークークークークを大の一トークークークークを選びまりシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのショバス・シークシラバスとのショバス・シークシラバスとのショバス・シークシラバス・シークシークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シートショバス・シークショバス・シース・シース・シース・シース・シース・シース・シース・シース・シース・シー   | 3) HACCPと衛生管理 ①HACCPに初上で衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ③HACCPの普及・推進 ①HACCPの原則 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 (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病疾下腸菌による食中毒 ③病原大腸菌による食中毒 ⑤カンピロバケターによる食中毒 ⑤カンピロバケターによる食中毒 ⑤カンピロバケターによる食中毒 ⑤カンピロバケターによる食中毒 1(保健所 ②届け出 ③サルモネラ属菌 ④陽炎ビブリオ ⑤陽管出血性大腸菌の157 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 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 ⑥レアウイルスによる食中毒 ⑥レアウオースによる食中毒 ⑥レアウオースによる食中毒 ⑥ルアサキスによる食中毒 ⑥ルアナスによる食中毒 ⑥ルアナスによる食中毒 ⑥ルアナスによる食中毒 ⑥ルアナスによる食中毒 ⑥ルアナスによる食中毒 ⑥ルアウイルス ②フグ ③ンクトキシン ④メタミドホス ⑤ヒスタミン □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 □ 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、   |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058   | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_4 146_5 146_6 146_7 147_1 147_2  147_3  147_4 147_5 147_6 147_7 148_1 148_2  148_3  148_4 148_5 148_6 148_7  | 細目レベル5キーワードコマ 裏務関連復習・アとと別の細目シラバマ主題細目レベル5キ コマ 裏務関課題シラバマ主題シラバマ主題細目レベル5キ コマ 裏務関課題シラバマ主題細目レベルードコマ 裏務関課5キ コマ 裏務関課復習・予習・資格・予習・資格・予習・資格・予習・復習・予習・  | 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の考え方を取り入れた衛生管理 ③HACCPの所則 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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 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病疾下視菌による食中毒 ③病疾下視菌による食中毒 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 ⑥ナンピロバクターによる食中毒 ⑥外ピ所 ②届け出 ③サルモネラ属菌 ④腸炎ピブリオ ⑤腸管出血性大腸菌0157 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅵ食品安全対策 9食品事故対応 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 ⑥セスタミンによる食中毒 ⑥レスタミンによる食中毒 ⑥レスタミンによる食中毒 ⑥ルマクボによる食中毒 ⑥ルマカボとの食品・毒 ⑥植物性自然毒による食中毒 ⑥リアンヴによる食中毒 ⑥リアンヴによる食中毒 ⑥リアンヴによる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食中毒 ⑥リアンヴょる食・肉毒 ⑥リアンヴょる食・肉素 ⑥リアンヴょる食・肉素 ⑥リアンヴィンの食習  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成教育<br>会品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養教3<br>食品パワーポイント<br>(公社)全国調師養教3<br>食品の安一ポイント<br>(公社)全国調師養教3<br>食品の安一ポイント  |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058   | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_4 146_5 146_6 146_7 147_1 147_2  147_3  147_4 147_5 147_6 147_7 148_1 148_2  148_3  148_4 148_5 148_6 148_7 149_1                                    | 細目レベル5キーワード5キーワー素資習・予と別グランマ主題後習・アとりシラバマ主題細目レベル5キーマークー素有別でのシラバマ主題シラバマ主題ルベートークークークークークークークをがまりシラバスとのカーワークークークークを大の一トークークークークを選びまりシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのシラバス・シークシラバスとのショバス・シークシラバスとのショバス・シークシラバスとのショバス・シークシラバス・シークシークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シークショバス・シートショバス・シークショバス・シース・シース・シース・シース・シース・シース・シース・シース・シース・シー   | ③ HACCPと衛生管理 ② HACCPの普及・推進 ② HACCPの所知・企物生管理 ③ HACCPの所知・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 □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 技術者査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 「飲食監要全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒 ② 汚染物の処理方法 2)実際に起こった食中毒 ② 湯原大陽菌による食中毒 ② 湯原大陽菌による食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食中毒 ⑤ カンビロバクターによる食の中毒 図 保健所 ② 届け出 ③ サルモネラ属菌 ④陽炎ビブリオ ⑤陽管出血性大腸菌0157 □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 技術者査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 「収食品安全対策 9食品事故対応 2)実際に起こった食中毒の例 ⑥ コウイルスによる食中毒 ⑥ 化学物質による食中毒 ⑥ 化学物質による食中毒 ⑥ ルウ・ルスによる食中毒 ⑥ ルウ・ルスによる食中毒 ⑥ ルウ・ルスによる食中毒 ⑥ ルウ・ルスによる食中毒 ⑥ ルウ・カース ② アグ ③ シクトキシン ④ メタミドホス ⑤ ヒスタミン □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 □ 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 「食品安全対策」の効果測定 食品の安全を対策「食品安全対策」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。  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成教育全書<br>必安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養編3<br>食品の安全とポイント<br>(公社)全国調理師養編3<br>食品パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成施設協会  |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058<br>1060<br>1061<br>1062<br>1063<br>1064<br>1065                 | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  148_2  148_3  148_4  148_5  148_6  148_7  149_1  149_2        | 細目レベル5キーワード5キーワー素資習・予と題後習・スス主題シラバマ主4を引きるとのシラバス主5キーマークー素資習・アとと題5キーマークー素連題5キーマークー素連題5キーマークー素連題5キーマークー素連題5キーマークー素連題5キーマークー素連題5キーマークー素連題5キーマークー素連題5キーマークー素連題5キーマークー素連週5キーマークー素連週5キーマークー素連週5キーマークー素連週5キーマークーシラバマー10・10・10・10・10・10・10・10・10・10・10・10・10・1  | ③ HACCPと衛生管理 ② HACCPの普及・推進 ③ HACCPの普及・推進 ③ HACCPの音及・推進 ③ HACCPの音及・推進 ① HACCPの音及・推進 ③ HACCPの音及・推進 ① HACCPの音及・推進 ① HACCPの音及・推進 ① HACCPの音及・推進 ① 中名CP 「東京   | 『新調理師養成 3 食品の安全と衛生』、パワーポイント (公社)全国調理師養成 3 食品の安全とで 3 食品の安全とで 3 食品ので 1 ので 1 ので 1 ので 2 ので 2 ので 2 ので 2 ので 3 で 3 食品ので 3 食品ので 1 ので 4 ので 4 ので 4 ので 4 ので 4 ので 5 ので 4 ので 5 ので 6 ので 6 ので 6 ので 7 ので 7 ので 7 ので 8 ので 8 ので 9 ので 9 ので 9 ので 9 ので 9 ので 9  |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058<br>1060<br>1061<br>1062<br>1063<br>1064<br>1065<br>1066         | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_3  146_4  146_5  146_6  146_7  147_1  147_2  147_3  147_4  147_5  147_6  147_7  148_1  148_2  148_3  148_4  148_5  148_6  148_7  149_1  149_2  149_3 | 細目レベル5キーワードコマ 裏務関連後習・アと題シラバマ主2ラバマ主ション細目レベルカーマ 裏務課題シラバス主シラバス主シランマートコーマ 裏の細目レベルカーマークートカーマ 裏の細目レベルートカーマークートカーマ 裏の細目レベルートカーマートシラフマーコーマークートカーマ 裏の細目レベルートカーマートシラフマーコーマートカーマ 裏の細目レベルートカーマートカーマークー本の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の細胞の   | ③HACCPと衛生管理 ①HACCPI(沿った衛生管理 ②HACCPの普及・推進 ②HACCPの第次 推進 □ACCPT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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「収食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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病疾た関節による食中毒 ③カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ②アルシュ菌による食中毒 ②アルシュ菌による食中毒 ②アルシュ菌による食中毒 ②アルシュ菌による食中毒 ②アルシュ菌による食中毒 ②アルシュ菌による食中毒 ②アルシュ菌による食中毒 ③カンピロバクターによる食中毒 ②アルシュ菌による食中毒 ③カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 ⑥カンピロバクターによる食中毒 「アートの復習」「食品安全対策 9食品事故対応 2)実際に起こった食中毒の例 ②ア素院に起こった食中毒の例 ②ア素院に起こった食中毒の例 ③ノロウイルスによる食中毒 ⑥アングによる食中毒 ⑥アングによる食中毒 ⑥アングによる食中毒 ⑥アングによる食中毒 ⑥アンクによる食中毒 ⑥アンクになる食中毒 ⑥アンクによる食中毒 ⑥アンクにから食用毒 ⑥アンクにアンドルを食用者 ⑥アンクにアンドルを食用者 「食品の安全をするための安全対策・食品の生をする。 は酸後、含え合わせを実施し、ポイントを復習する。 「衛生管理 ②病原衆生物保有者 ③食品衛生責任者 ④HACCP ⑤危機管理 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □CT活用 □実習・実技・実験・演習 □  | 『新調理師養成教育全書<br>必修編3<br>食品の安全と衛生』、<br>パワーポイント<br>(公社)全国調理師養成教育全書<br>必安全と者の安全とでは、<br>の安全とでは、<br>(公社)全国調理師養教の安全書<br>の安全とポイント<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)全国調理のでは、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を、<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社)を<br>(公社 |
| 1044<br>1045<br>1046<br>1047<br>1048<br>1049<br>1050<br>1051<br>1052<br>1053<br>1054<br>1055<br>1056<br>1057<br>1058<br>1060<br>1061<br>1062<br>1063<br>1064<br>1065<br>1066<br>1067 | 147 | 実際に起こった食中毒1               | 146_4 146_5 146_6 146_7 147_1 147_2  147_4 147_5 147_6 147_7 148_1 148_2  148_3  148_4 148_5 148_6 148_7 149_1 149_2 149_3 149_4                         | 細目レベル5キーワードコマ 裏 務関連復習・ストン後習・ストンシラバマ主題細目レベルカーワークの5キーマークの実習の細目シラバマ主題カーワークのカーワークの大き、アンスを表別によりシラスマ主のカーワークのカーワークの大き、アンスを表別によりカーワークの大き、アンスを表別によりカーローク大き、アンスを表別によりカーローク大き、アンスを表別によりカーロークカードカーロークカードカーロークカードカーロークカードカーロークカードカーロークカードカーロークカードカーロークカードカーロークカートカートカートカーロークカートカーロークカートカーロークカートカーロークカートカーロークカートカーロークカートカーロークカート <t< td=""><td>③HACCPと衛生管理 ②HACCPの普及・推進 ①HACCP「別立い規模事業者 ③衛生管理 ③HACCPの普及・推進 ①HACCP「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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 収食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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病験がごリオによる食中毒 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 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑥実健所 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0157 □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 □ 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 収食品安全対策 9食品事故対応 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 ⑥・パークイルスによる食中毒 ③化学物質による食中毒 ③化学物質による食中毒 ③化学物質による食中毒 ③ルロウイルスによる食中毒 ③ルロウイルスによる食中毒 ③ルロウイルスによる食中毒 ③ルロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスとの食用・ 「カーマードの復習 収食品安全対策 ■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 技術者査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 収食品安全対策 「食品安全対策」「数量なども対策」「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多せも再確認する。 試験後、第3た合わせを実施し、ボイントを提出を必ずる。 は験後と答え合わせを実施し、ボイントを提出を必ずる。 は験後と答え合わせを実施し、ボイントを提出を必ずる。 は験後と答え合わせを実施し、ボイントを提出を必ずる。 は職性管理 ②病原微生物保有者 ③食品衛生責任者 ④HACCP ⑤危機管理</td><td>『新調理師養成3<br/>食品の安全と衛生』、パワーポイント<br/>(公社)全国調師を全とでは、<br/>(公社)全国調師を全とでは、<br/>(公社)全国調師を会とでは、<br/>(公社)全国調師を会とでは、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属ののでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公社)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属のでして、<br/>(公本)金属ので、<br/>(公本)金属ので、<br/>(公本)金属ので、<br/>(公本)金属ので、<br/>(公本)金属ので、<br/>(公本)金属ので、<br/>(公本)金属ので、<br/>(公本)金属ので、<br/>(公本)金属ので<br/>(公本)金属ので<br/>(公本)金属ので<br/>(公本)金属ので<br/>(公本)金属ので<br/>(公本)金属ので<br/>(公本)金属ので<br/>(公本)金属ので<br/>(公本)。<br/>(公本)。<br/>(公本)。<br/>(公本) (公本)。<br/>(公本) (公本) (公本) (公本) (公本) (公本) (公本) (公本)</td></t<> | ③HACCPと衛生管理 ②HACCPの普及・推進 ①HACCP「別立い規模事業者 ③衛生管理 ③HACCPの普及・推進 ①HACCP「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 □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 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 収食品安全対策 9食品事故対応 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 2)実際に起こった食中毒の例 1)危機管理 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病験がごリオによる食中毒 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 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑤カンピロバクターによる食中毒 ⑥実健所 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0157 □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 □ 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 収食品安全対策 9食品事故対応 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 ⑥・パークイルスによる食中毒 ③化学物質による食中毒 ③化学物質による食中毒 ③化学物質による食中毒 ③ルロウイルスによる食中毒 ③ルロウイルスによる食中毒 ③ルロウイルスによる食中毒 ③ルロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスによる食中毒 ⑤ガロウイルスとの食用・ 「カーマードの復習 収食品安全対策 ■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 技術者査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 収食品安全対策 「食品安全対策」「数量なども対策」「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多せも再確認する。 試験後、第3た合わせを実施し、ボイントを提出を必ずる。 は験後と答え合わせを実施し、ボイントを提出を必ずる。 は験後と答え合わせを実施し、ボイントを提出を必ずる。 は験後と答え合わせを実施し、ボイントを提出を必ずる。 は職性管理 ②病原微生物保有者 ③食品衛生責任者 ④HACCP ⑤危機管理   | 『新調理師養成3<br>食品の安全と衛生』、パワーポイント<br>(公社)全国調師を全とでは、<br>(公社)全国調師を全とでは、<br>(公社)全国調師を会とでは、<br>(公社)全国調師を会とでは、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属ののでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公社)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属のでして、<br>(公本)金属ので、<br>(公本)金属ので、<br>(公本)金属ので、<br>(公本)金属ので、<br>(公本)金属ので、<br>(公本)金属ので、<br>(公本)金属ので、<br>(公本)金属ので、<br>(公本)金属ので<br>(公本)金属ので<br>(公本)金属ので<br>(公本)金属ので<br>(公本)金属ので<br>(公本)金属ので<br>(公本)金属ので<br>(公本)金属ので<br>(公本)。<br>(公本)。<br>(公本)。<br>(公本) (公本)。<br>(公本) (公本) (公本) (公本) (公本) (公本) (公本) (公本)  |

| 1070         |     |             | 149_7  | 復習•予習課題                             | キーワードの復習  |  |  | 1                                    |    |                  |
|--------------|-----|-------------|--|-------------------------------------|---|--|--|--------------------------------------|----|------------------|
| 1071         |     |             | 150_1  |                                     | 全範囲   |  |  |                                      |    |                  |
| 1072         |     |             | 150_2  | コマ主題細目                              | 学習範囲全範囲の効果測定<br>【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   | (公社)全国調理師:   | 養成協≣   | 设位全                                  |    |                  |
| 1073         |     | // HD= 5 EA | 150_3<br>150_4                                   | 細目レベル<br>5キーワード                     | ての理解の度合いを図る。<br>①食の安全 ②食品衛生 ③微生物 ④食中毒 ⑤HACCP  | 『新調理師養成  | 教育全  | 1777                                 |    |                  |
| 1074         | 150 | 後期試験        | <b></b>  | _                                   |   | □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 □         | 必修編<br>食品の安全と  |                                      |    |                  |
| 1075         |     |             | 150_5  | コマ要素                                | 該当なし  | パワーポー  | イント  |                                      |    |                  |
| 1076<br>1077 |     |             | 150_6<br>150_7                                   | 資格·実務関連<br>復習·予習課題                  | 技術考査100問の20%に相当する。<br>キーワードの復習  |  |  |                                      |    |                  |
| 1077         |     |             | 130_1  | <b>发目</b> 了目标超                      | イーノードの後日  |  |  |                                      |    |                  |
| 1079         |     |             |  | 履修指標                                | 履修指標の水準   | キーワード  | 配点   | 関連                                   |    |                  |
| 1080         |     |             | i 食の<br>ii 食の<br>iii 食の<br>iv 食品                 | 新生の概要<br>)安全を守る                     | 大同が生のを維持し、健康を味っために必要イリスな行為が、良事」でのり、「良事」においては、<br>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<br>師の役割が重要であることを理解する。健康た害になりうる要因と、その予防、対策を理解することで、食品療法における調理師の書数を理解する                            | 食中毒<br>食品安全基本法<br>WHO<br>フードチェーン<br>食品衛生法              | 5  | ②<br>~<br>①                          |    |                  |
|              |     | ①食品         |  | ②<br>II 食品と微生物<br>①食品中の微生<br>②食品の腐敗 |   | 中の微生物  | 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<br>真菌<br>ウイルス<br>水分活性<br>温度・酸素・pH | 10 | ①<br>⑤<br>⑥<br>⑦ |
|              |     |             | ③<br>Ⅲ食品と化学物質<br>①食品添加物<br>②食品と重金属<br>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。             | 使用基準・表示基   | 10   | ① 5 6 7 ①                            |    |                  |
|              |     |             |  | 包装容器の概要                             | 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。<br>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<br>付けられる。  | ガラス<br>陶磁器<br>プラスチック<br>熱硬化性樹脂<br>熱可塑性樹脂               | 5  | ①<br>⑨<br>①                          |    |                  |
|              |     |             | ①食中  |                                     | 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。 | 食中毒<br>生体内毒素型  | 10   | 1 2 3 11                             |    |                  |
|              | 履修  | §判定指標       | ③ウイ<br>④自然<br>⑤化学                                | ルス住民中毎<br>、毒食中毒<br>がかる中毒            | 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、クドア・セプテンプン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   | 植物性自然毒   | 10   | 1 2 3                                |    |                  |
| 1086         |     |             | ⑦経ロ類<br>⑧食物フ<br>⑨その他<br>i BSE<br>ii 鳥イ<br>iii 農薬 | アレルギー<br>也の健康危害                     | 辞の表示のルールについて正しく知りことができる。BSEや鳥インフルエンサを始めとしたての他の<br>健康各宝についても正しく理解できる   | 感染症法<br>感染症の分類<br>アナフィラキシー<br>特定原材料<br>BSE<br>鳥インフルエンザ | 10   | 1 2 3 1                              |    |                  |
| 1087         |     |             | 法律<br>②食品3                                       | 安全対策にかかわる                           |   | 食品衛生法<br>食品安全基本法<br>食品安全委員会<br>厚生労働省<br>食品表示           | 10   | ① ~ ①                                |    |                  |
| 1088         |     |             | 安全対 ⑤調理征   | 調理施設・設備の<br>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<br>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<br>を身に付けられる。しまた、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<br>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。           |  | 10   | ①<br>~<br>①                          |    |                  |
| 1089         |     |             | ⑩ Ⅳ 食品安 ⑦自主律                                     | 会社生                                 | 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<br>7原則・12手順<br>一般的衛生管理                            | 10   | ①<br>~<br>9                          |    |                  |
| 1090         |     |             | ⑪ 如食品衛   | 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<br>汚れ状態の検査<br>残留塩素測定<br>空中浮遊微生物<br>の測定<br>簡易検査法   | 10   | ①<br>~<br>⑩                          |    |                  |

評価万法 期末試験の成績(90%)+出席率(10%)

 1100

1101 1102

1103

学生授業アンケート (試験時間内に試験終了後実施)

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

※ 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