年間授業計画　新様式例

高等学校 令和7年度（3学年用） 教科　工業（食品化学）　科目　食品衛生学

教　科：　工業（食品化学）　　科　目：　食品衛生学　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　3 学年　F1 組～　F2 組

教科担当者：（F1組：吉村慶信）　（F2組：山崎真司）　（　組：　　）（　組：　　）（　組：　　）（　組：　　）

使用教科書：（ 調理師続本(第１出版)　　）

教科　工業（食品化学）　　の目標：　食品衛生に興味を抱き、積極的に授業に取り組む。

【 知　識　及　び　技　術 】微生物と食品との関係を理解し衛生的に食品の調理ができる。

【思考力、判断力、表現力等】食品衛生学をよく理解し、食品の諸問題に対して自ら考え解決しようとする能力を持つ。

【学びに向かう力、人間性等】食品衛生や食品調理に関して意欲的に学び続ける姿勢を身につける。

科目　食品衛生学　　の目標：　食品衛生の諸問題に常に関心を持ち続け、思考する能力と態度を身に付ける。

【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
食品製造に携わるものとして、常に食品衛生に関心を抱き、食品衛生法規に沿って調理作業が出来る能力と態度を養う。	食品と微生物の関係をよく理解し、食品の変質・腐敗・食品中毒について説明が出来る。社会で起きている食品公害について自ら考え解決する姿勢を持つことが出来る。	食品衛生の現状や食品業界を取り巻いている食品衛生の諸問題に常に関心を持ち、その改善と向上を目指す態度と学び続ける姿勢を持っている。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当時数
1学期	衛生法規	法律とは何かを理解させる　法律に基づく資格の紹介　調理師・栄養士・衛生責任者・衛生管理者の資格の意義や取得方法などの紹介	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストや演習プリントで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	6
	公衆衛生学	公衆衛生とは何か学ぶ　公衆衛生行政について学ぶ、　保健所、消費者庁、国際機関　の活動など　健康とは何か理解する。	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1
	公衆衛生学	廃棄物処理について　環境汚染による危害について学ぶ（四大公害病について）　感染症について学ぶ各種　感染症の知識及び予防法を学ぶ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	8
	食品の腐敗と食中毒	食品の保存方法や変質防止について学ぶ 食中毒の種類	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1
2学期	食中毒と予防・感染型と毒素型	細菌性食中毒の症状と予防法を学ぶ・感染毒素型（サルモネラ・病原性大腸菌・腸炎ビブリオ・ウェルシュ菌）　・毒素型（ブドウ球菌・ボツリヌス菌・セレウス）	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	8
	食中毒と予防・感染型と毒素型	・毒素型（ブドウ球菌・ボツリヌス菌・セレウス）　・経口感染症（赤痢・コレラ･チフス） ・ウィルス性食中毒（ノロ・A型肝炎・ポリオ）	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	10
	定期考査			○	○		1
	食品中の化学物質による食中毒	化学物質による食中毒を理解する・アレルギー様食中毒　・農薬・有害器具・容器による　自然毒による食中毒	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1
3学期	食品添加物　飲食による危害の衛生管理	食品添加物と使用基準を理解する	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	8
	食品衛生のまとめ	無機質の種類、含む食品、人体への働き、食品での利用方法を理解する 病人食や妊婦職などライフステージと栄養を学ぶ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	3
	定期考査			○	○		1
						合計	70