

授業概要 (シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS507	分類	講義科目
授業科目名	ホテル公衆衛生	英文授業科目名	Hotel public health
年度	2023年度	年次	昼間部 1年 <small>ホテル科・ブライダル科・英語専攻科</small>
開講学期	後期	授業の方法	講義
単位数	1単位	年間授業時間数	14.4時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	12コマ
担当教員名	半澤慶太	実務経験なし	
経歴			

■授業・科目情報

学習目標	ホテル・ブライダル・レストランなどのサービス産業で働く上で、飲料の基礎的な知識だけでなく、それらを提供する環境作りも大切になってきます。この授業を通じて、食品等を取り扱う上での安全性の確保や心地よい空間・環境の確保、環境衛生や感染症対策の必要性を理解することを目標としています。	
教科書	ホテル公衆衛生管理 財団法人日本ホテル教育センター	
授業計画	回数	内容
	1	自己紹介・講義計画と授業展開や評価方法について。
	2	ホテルにおける公衆衛生
	3	感染症と今後のホテル対策
	4	食品衛生の手法・HACCP
	5	食中毒の原因と予防
	6	食品アレルギーについて
	7	過去に発生した食に関する2大事件から学べる対策の必要性①
	8	過去に発生した食に関する2大事件から学べる対策の必要性②
	9	食品衛生管理業務のチェックポイント
	10	食品衛生責任者等と公衆衛生上の措置
	11	授業振り返り
	12	後期試験
授業の進め方	パワーポイントによるスライド資料で授業を進め、必要に応じてプリントを配布し、テキストに沿った講義形式で行います。	
試験の実施方法	後期1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。	
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント) 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント (合計20ポイント) に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。	
関連科目	ホテル概論・宿泊業務論・飲料解読・料飲宴会実務・料飲レストラン実務・宴会業務論	
参考書		
学生へのメッセージ	ホテル、ブライダル、レストランなどのサービス産業で働く上で、飲料の基礎的な知識だけでなく、それらを提供する環境づくりも必要になって参ります。食品等を取り扱う上での安全性の確保、心地よい空間・環境の確保をする上の環境衛生や感染症対策などを、この授業を通して理解して参りましょう。	

以上