

改訂版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き

目次

本書の使い方

製菓衛生師免許取得の諸手続き

衛生法規

- 1 衛生法規の概要
- 2 製菓衛生師法
- 3 食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法
- 4 その他の衛生法規
- 5 演習問題

公衆衛生学

- 1 公衆衛生学の概要
- 2 衛生統計（人口統計、疾病統計）
- 3 環境衛生（空気と水の衛生、公害）
- 4 環境衛生（光の衛生その他）
- 5 疾病の予防（感染症）
- 6 疾病の予防（生活習慣病）
- 7 労働衛生
- 8 演習問題

食品学

- 1 食品学の概要と食品成分
- 2 食品の色、味、香りと有害成分
- 3 食品の分類と成分特性
- 4 食品各論（米、小麦）
- 5 食品各論（麦類、雑穀類、とうもろこし、いも類）
- 6 食品各論（砂糖および甘味類、豆類、種実類）
- 7 食品各論（野菜類、果実類、きのこ類、藻類）
- 8 食品各論（魚介類、肉類、卵類）
- 9 食品各論（乳類、油脂類）
- 10 食品各論（嗜好飲料類、調味料、香辛料）

- 11 食品各論（加工食品、微生物応用食品）
- 12 食品の変質と保存法、食品の動向
- 13 演習問題

食品衛生学

- 1 食品衛生と微生物
- 2 食中毒
- 3 細菌性食中毒（感染型）
- 4 細菌性食中毒（毒素型）
- 5 ウイルス性食中毒
- 6 自然毒食中毒
- 7 化学性食中毒
- 8 寄生虫食中毒
- 9 食品添加物
- 10 異物、食品の鑑別法
- 11 食品衛生対策 I
- 12 食品衛生対策 II
- 13 演習問題

栄養学

- 1 栄養学の概要
- 2 たんぱく質
- 3 脂質
- 4 炭水化物
- 5 無機質（ミネラル）
- 6 ビタミン
- 7 水分、ホルモン
- 8 消化と吸収
- 9 エネルギー代謝
- 10 栄養の摂取
- 11 ライフステージの栄養
- 12 食生活と疾病
- 13 栄養成分表示、基礎食品
- 14 演習問題

製菓理論

- 1 原材料（甘味料）
 - 2 原材料（小麦粉、でん粉、米粉）
 - 3 原材料（鶏卵、油脂類）
 - 4 原材料（牛乳、乳製品、チョコレート類、果実加工品）
 - 5 原材料（凝固剤、酒類、食品添加物）
 - 6 製パンの原材料
- 補足項目● 菓子類の歴史と製造要件

製菓実技

- 1 和菓子（その1）
- 2 和菓子（その2）
- 3 洋菓子（その1）
- 4 洋菓子（その2）
- 5 製パン（その1）
- 6 製パン（その2）

練習問題、演習問題 解答集 とじ込み別冊