

SBOs	科目及び講義課題	講師名	時間数		
			集合	オンライン	遠隔
1. GHPおよびHACCPの考え方に基づくハザードの管理方法について説明することができる。	1 GHP&HACCPに関する体系的知識 1) 1.1 HACCPシステム 2) HACCP机上演習 3) 輸出水産食品の制度について 4) ハザードを管理する製造機械等	院内講師 院内講師 外部講師 外部講師	A 2 B 2 A 2 A 4		
2. 食品安全に係るリスクに基づく監視、指導に必要な事業者との円滑な意見交換により情報収集を行い、施設の総合的な衛生評価を行うことができる。	2 食品衛生監視指導業務 1) 見学の事前準備 2) 食品衛生監視指導 聞き取り 評価	院内講師 外部講師	B 8 D 12		
3. 施設の衛生状況に応じたハザードを管理するための衛生管理手法について、総合的な評価と段階的な指導・助言について取りまとめて、結果を発表できる。	3 施設評価 1) 食品衛生監視指導 見学 演習 2) 食品衛生監視指導 演習発表 3) 食品衛生監視指導 演習発表検証	外部講師 院内講師 院内講師	B 12 B 8 B 4		
			小計 54		
時間数	集合	A 8.0 B 34.0 C 0.0 D 12.0 E		合計	54
	オンライン	A B C D E			
	遠隔	A B C D E			

Aは講義、Bは演習、Cは実験、Dは見学、Eはその他、修了時評価等（オリエンテーション、開講式・閉講式は除く。）

遠隔は、遠隔システムを利用し、予習・復習を行うもの（事前課題は除く。）