令和２年度　愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
22303	食品衛生学 Ｆｏｏｄ　Hygienics Seminar	鈴木幸男		専門	2	必修	1年前期

科目の概要

栄養士は食と健康に関する専門職で、給食の現場においては、安全な食の提供は不可欠でさらに食生活の改善を通して健康の保持増進やＱＯＬの向上に貢献しなければならない。「食品衛生学」では、食品が生産、保管、流通等を経て、ヒトに摂取されるまでの間に発生しうる問題点として、食中毒菌や経口感染症を起こす病原体による汚染、食品変敗等がある。このような非衛生的な事態の発生を可能な限り防ぐことを学び、食の安全や衛生管理を図るためにはどのような知識や技術が必要とされるのかを習得し、給食の現場における食の安全管理対策や日々の衛生記録等の対応方法を学修する。この授業では、栄養士に必要な客観的な証拠に基づいて科学的に判断する能力を身に付ける。

学修内容	到達目標
① 食品衛生関連法規について知り、説明できるようにする。 ② 食中毒、食品媒体感染症、有害物質による食品汚染、食品の変敗と防止について知り、説明できるようにする。 ③ 食品添加物、遺伝子組み換え食品、ＨＡＣＣＰの7原則、12手順について知り、説明できるようにする。	① 食品の安全性に関する基本理念を定めた食品安全基本法、食品やその容器・包装、添加物の基準や表示等を定めた食品衛生法の概要が説明・適用できる。 ② 食中毒、食品媒体感染症、有害物質による食品汚染、食品の変敗と防止の概要が説明・適用できる。 ③ 食品添加物、遺伝子組み換え食品、ＨＡＣＣＰの7原則、12手順の項目と対応について列記することができる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素		学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例
前に踏み出す力	主体性	栄養士として給食施設における食品衛生対策を達成するという目標に向かって、指示が無くとも、必要な知識について、教科書・文献を使用して自己学修をすることができる。
	働きかけ力	
	実行力	到達目標等を再確認し、困難があっても目標を変更せず到達することができる。
考え抜く力	課題発見力	食品の衛生対策等については、思い込みや憶測ではなく、事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。
	計画力	
	創造力	食品の汚染防止対策等、物事を考える時には固定概念に捉われず、いろいろな方向から考えることができる。
チームで働く力	発信力	食品の衛生対策等について整理した内容を的確な文章で表現できる。さらに、発表の仕方を工夫して説明できる。
	傾聴力	グループワークで、人の意見を確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の意見を述べることができる。
	柔軟性	
	情況把握力	
	規律性	無断欠席せず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。
	ｽﾄﾚｽｺﾝﾄﾛｰﾙ力	

テキスト及び参考文献

テキスト：新入門食品衛生学　和泉喬氏、小田隆弘、貞包治夫、堀井正治、松岡麻男（南江堂）　価格２，300円＋税

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：食品学、給食管理理論、食品と衛生実験
資格との関連：栄養士免許

学修上の助言	受講生とのルール
覚えることが多いので、教科書や資料等を活用し、次回講義までに食品衛生及び安全管理の活動状況を理解して備えることと講義後は積極的に復習し、習得を図ってください。	授業中は、講義内容について積極的に質問してください。授業で配布する資料の予備は保管しません。出席者からコピーさせてもらってください。 　不明な点は文献やインターネットー等で調べ、習得の向上に努めてください。

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標		各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント
学修成果	学期末試験	筆記(レポート含む)・実技・口述試験	60	①	✔	到達目標の①②③に対応して、食中毒の防止や食品の変敗防止等の概念や語句の理解を試す問題を出題し評価する。 具体的には、食中毒の種類と特性、食品媒体感染症、有害物質による食品汚染、食品の変敗と防止、食品添加物、遺伝子組み換え食品及びＨＡＣＣＰの７原則、１２手順の理解を試す問題を出題し、評価する。
				②	✔	
				③	✔	
				④		
				⑤		
	平常評価	小テスト	20	①	✔	① 小テストは後半期で２回行う。 ② 食中毒、食品媒体感染症、有害物質による食品汚染、食品の変敗と防止、食品添加物、遺伝子組み換え食品、ＨＡＣＣＰの7原則、12手順の項目と対応が理解できているか確認する。 ③ 穴埋め問題、五択方式等で出題するが、出題範囲は各時点までの授業で学修した内容とする。
				②	✔	
				③	✔	
				④		
				⑤		
		レポート	10	①		① レポートは後半期に１回実施する。 ② 課題については「食品の変敗と防止条件」「食品添加物や遺伝子組み換え食品のメリットとデメリット」等、授業で学習した内容２題で、自分の言葉でまとめる能力を評価する。
				②	✔	
				③	✔	
				④		
				⑤		
		成果発表(プレゼンテーション・作品制作等)		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
学修行動		社会人基礎力(学修態度)	10	①		（主体性）給食施設における食品衛生対策の達成に向け、指示が無くとも、自己学修をしていたかで評価する。 （実行力）困難があっても目標を変更せずに到達できたかで評価する。 （課題発見力）食品衛生対策については、思い込みや憶測ではなく、事実に基づき情報を整理し、課題を見極めたかどうかで評価する。 （創造力）食品汚染防止対策等、物事を考える時に固定観念に捉われず、いろいろな方向から考えられたかどうかで評価する。 （発信力）食品衛生対策については、整理した内容を的確な文章で表現し、さらに発表の仕方に工夫があったかどうかで評価する。 （傾聴力）人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べたかどうかで評価する。 （規則性）無断欠席はしないこと。欠席した場合は欠席届を提出し、欠席フォローレポートを受け取り、期日までに提出すること。レポートの提出状況によって評価する。
				②		
				③		
				④		
				⑤		
総合評価　割合			100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
食中毒、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の変質と防止、遺伝子組み換え食品のメリットとデメリット、水の衛生、経口感染症等食品の内容と対策を確実に習得し、食品の安全性と安全管理方法について、論理的に説明することができること。（①） ＨＡＣＣＰの７原則、１２手順や食品衛生関連法規及び規則等も完璧に習得し、的確な説明が詳細にできること。（②） Ｓ（秀）＝①＋② Ａ（優）＝①又は②	食中毒、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の変質と防止、遺伝子組み換え食品のメリットとデメリットが概ね説明できること。（①） 食品の安全性と安全管理方法等食品衛生のあり方を習得し、さらに概要を十分に説明できること。 Ｂ（良）＝①＋② Ｃ（可）＝①

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	健康と食品衛生 食品衛生の概念、食品衛生の定義、飲食物の安全性確保を理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント）	飲食物の安全性の確保方法が説明できる。	（復習）食品衛生の概念と健康についてまとめること。 （予習）食品衛生の概念や衛生行政について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 規律性
2週 /	食品衛生行政 行政システム、食品衛生監視員業務、食品衛生と栄養士について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	食品衛生行政システムと食品衛生監視員の業務が説明できる。	（復習）食品衛生行政のシステムと食品衛生監視員の業務をまとめること。 （予習）食品安全基本法について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3週 /	食品衛生関係法規 食品安全基本法、食品衛生法等の目的や概要及び規格基準を理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	食品安全基本法及び食品衛生法の目的と消費者の健康確保方法が説明できる。	（復習）食品衛生法と食品安全基本法の目的や規格基準についてまとめること。 （予習）微生物の性状や細菌の繁殖条件について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
4週 /	食品と微生物 微生物の特徴と性状、細菌の繁殖条件等を理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	細菌の繁殖条件である、酸素、温度、ＰＨ、塩分等の関連が説明できる。	（復習）細菌の繁殖条件を一覧表にしてまとめること。 （予習）食中毒の定義と分類について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
5週 /	食中毒① 食中毒の定義と分類、食中毒発生状況について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	食中毒の定義と発生統計、患者数の推移、多発生場所が説明できる。	（復習）食中毒の４分類と発生状況をまとめること。 （予習）細菌性食中毒について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
6週 /	食中毒② 細菌性食中毒について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表、質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	サルモネラ属菌を始め細菌性食中毒の種類と原因食品、症状、予防が説明できる。	（復習）細菌性食中毒を名称、種類、原因食品、症状、予防法の項目で一覧表にしてまとめること。 （予習）ウイルス性食中毒について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
7週 /	食中毒③ ウイルス性食中毒について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	ノロウイルス等の病原菌、症状、原因食品、予防が説明できる。	（復習）ウイルス性食中毒を名称、種類、原因食品、症状、予防法の項目で一覧表にしてまとめる。 （予習）自然毒による食中毒について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
8週 /	食中毒④ 自然毒食中毒について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	フグ毒をはじめ魚類、貝類、キノコ、有害植物の食中毒の症状が説明できる。	（復習）動物性食中毒と植物性食中毒に分け、症状、原因食品で整理すること。 （予習）化学性食中毒と農薬の残留について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性

能力名：主体性　働きかけ力　実行力　課題発見力　計画力　創造力　発信力　傾聴力　柔軟性　情況把握力　規律性
ｽﾄﾚｽｺﾝﾄﾛｰﾙ力

週	学修内容	授業の 実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	食中毒⑤ 　化学性食中毒と農薬の有害物質の残留について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	ヒスタミン食中毒をはじめ化学性食中毒と農薬による食中毒が説明できる。	（復習）化学性食中毒の性状と農薬による有害物質をまとめること。 （予習）経口感染症について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
10週 /	食品の媒体による感染症 　経口感染症の予防、消化器系感染症の種類と症状について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） レポート作成 レポート作成を実施後、模範解答例を提示し、意見交換する形態でフィードバックする。	コレラをはじめとする消化器系感染症の性状、病原性、臨床症状、感染経路が説明できる。 レポート内容で評価する。	（復習）消化器系感染症の病原性、症状、感染経路を一覧表にしてまとめること。 （予習）寄生虫について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力
11週 /	食品・水道水からの感染する寄生虫 　野菜・魚介類・獣肉から感染する寄生虫について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） 小テスト 小テスト実施し、正答と解説を行い、フィードバックする。	原虫、吸虫類、線虫類の病原体分布、病原性、感染経路の特徴が説明できる。 小テストで評価する。	（復習）寄生虫の病原性、感染経路をまとめること。 （予習）カビ毒、金属による汚染について教科書を読み、ポイントを３つに整理して	180	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力
12週 /	食品中の汚染物質 　カビ毒、有害化学物質、重金属による汚染について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	カビ毒の病原性、症状を理解する。ダイオキシン等の発生源と毒性、1日摂取量が説明できる。	（復習）カビ毒、有害化学物質、金属による汚染と毒性及び1日摂取量をまとめる。 （予習）食品添加物のメリット・デメリットについて教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
13週 /	食品添加物 　食品添加物のメリットとデメリット、食品添加物の用途と種類、表示基準と安全性について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	食品添加物の基準と安全性、用途と種類が説明できる。	（復習）食品添加物のメリットとデメリット及び安全基準量をまとめること。 （予習）包装容器等の性状について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 想像力 傾聴力 規律性
14週 /	食用品の器具と容器包装 　ガラス製品、陶磁器、プラスティック、金属製品の性状について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	食器や容器包装の性状とメリット・デメリットが説明できる。	（復習）食器と容器包装の性状をまとめること。 （予習）遺伝子組み換え食品について教科書を読み、ポイントを３つに整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
15週 /	食品衛生管理 　輸入食品の安全性、遺伝子組み換え食品について理解する。	講義（教科書・資料・パワーポイント） 小テスト 小テストを実施し、正答と解説を行い、 フィードバックする。	遺伝子組換え食品の技術の概要を把握し、安全性評価の要点や表示基準が説明できる。 小テストで評価する。	（復習）遺伝子組換え食品の種類、安全性、表示基準をまとめること。	180	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力

能力名：主体性　働きかけ力　実行力　課題発見力　計画力　創造力　発信力　傾聴力　柔軟性　情況把握力　規律性
ストレスコントロール力