

## 2023年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	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
33305	食品の安全 Food safety	大森有希乃		専門	2	選択	1.2後期

## 科目の概要

現代の日本は、豊富な種類の食品とその素材が大量に供給されている。食品を選ぶ基本的条件として、安全性の確保が求められている。近年では、食品表示偽装事件や食中毒事例の急増、輸入食品の農薬汚染など食品の安全・安心を揺るがす問題が生じている。『食品の安全性』について、食品の腐敗・変敗、食中毒、環境汚染、器具および容器包装、水の衛生、流通と食品表示、安全管理の多方向から学び、正しい知識を身につける。食の安全性に関心を持ち、pisa型学力を活用し、「どうすれば食べ物の安全性は確保できるのか」について解決する力を養うことを目標としている。

学修内容	到達目標
① 食品の腐敗・変敗とその防止について知り、説明できるようになることを目的とする。 ② 食中毒の種類とその特徴を理解し、予防対策を学ぶことを目的とする。 ③ 食品の安全性の確保、環境汚染と食品、水の衛生について学ぶ。 ④ 食品の表示、食品添加物、輸入食品、遺伝子組み換え食品、発がん物質について学ぶ。 ⑤ リスクアナリシス、HACCPについて学び、食べ物の安全について考察する。	① 食品微生物の種類や増殖条件、微生物による食品の腐敗・変敗とその防止方について理解し、食品の品質管理の実際面で役立てることができる。 ② 食中毒の種類と特徴を理解し、日常生活での予防対策を身につけることができる。 ③ 食肉・魚介類・冷凍食品・惣菜製品の衛生チェックポイント及び食品汚染について具体的に説明することができる。 ④ 食品の表示について正しく理解し、安全な食品の選択及び判断ができる。 ⑤ 食品の安全管理を理解し、食べ物の安全性を確保する力を身につけることができる。

## 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	今回の授業内容について、テキストの該当箇所を予習し、授業後はまとめプリントを完成させ、復習する。
	働きかけ力	
	実行力	提出物は期限内までに確実にやり遂げ、提出する。
考え抜く力	課題発見力	毎回の授業で内容を振り返り、理解できなかったところを明確にし、できなかったところは質問をしたり、自分で調べたりして理解しておく。
	計画力	
	創造力	授業で修得した内容を、自分の食生活に役立てるようにする。
チームで働く力	発信力	教員からの質問に対して、自分の意見をわかりやすく述べることができる。発表は、相手に伝える工夫をして、発表することができる。
	傾聴力	授業内容のポイントをおさえ、必用に応じてメモを取りながら受講することができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	遅刻、無断欠席をせず、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：「三訂 食品の安全性 第2版」（公社）日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 2,100円＋税  
 参考文献：「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」（公社）日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 1,100円＋税

## 他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：フードスペシャリストユニットの科目  
 資格との関連：フードスペシャリスト、食生活アドバイザー

学修上の助言	受講生とのルール
・シラバスを確認し予習・復習を怠らず、重要なポイントが分かるように整理しておくことよ。 ・食の安全、食品表示について関心を持ち、日々の生活の中で食に関する情報に目を向ける。	・6回以上の欠席は「放棄」判定となる。 ・欠席時の資料は、次の授業までに研究室に取りにくる。 ・社会人基礎力の規律性を守ること。

【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・口頭試験	60	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の安全性に関する基本的な用語やその関連性について理解できているかを試験する。</li> <li>・食中毒の基礎知識を用いて日常生活での予防策を身に付け、課題解決することでpisa型学力の理解ができているかを試験する。</li> <li>・小テストやフードスペシャリスト資格試験の過去問題からも出題する。</li> </ul>	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
	平常評価	小テスト		15	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業の内容が理解できたかどうか基本的事項について確認テストを行う。</li> </ul> （5点×3回） テスト範囲・・・1回目：1～3章 2回目：4～6章 3回目：7～10章
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤	✓	
		レポート		10	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎回の授業でまとめプリントを配布する。予習、講義、復習を通して、完成させ、期限内に提出する。</li> </ul>
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤	✓	
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		5	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の安全と、食との関わりについて自分の考えをまとめ、発表する。</li> <li>講義で獲得した知識を活用し、現在の食品の安全性の問題点を見出す。見出した問題点を解決するために、自分自身の食生活での活かし方をまとめる。</li> </ul>
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤	✓	
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	「主体性」シラバスを用いて予習と復習ができること。 「実行力」課題は確実に期限内に提出する。 「課題発見力」授業で理解できなかったところを明確にすることができる。 「創造力」授業で学んだ内容を、日常生活に活かし、実践することができる。 「発信力」質問に対して、自分の考えを正しく伝えることができる。 「傾聴力」講義を聴いて理解を深め、疑問点などは質問することができる。 「規律性」遅刻、無断欠席などを学習意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。欠席した場合は欠席届を提出し、フォローアップ課題を行う。	
				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
食品の安全性について、食品の腐敗・変敗とその防止法、食中毒の分類とその予防対策、食肉・魚介類・冷凍食品・総菜製品の衛生チェックポイント、食品の表示、HACCPについて十分説明できている。フードスペシャリストの資格試験問題を解く力が十分ついていること（①）。さらに興味を持ったところや疑問点を自ら調べることができる（②）。 S（秀）＝①＋②、A（優）＝①	B（良）は食品の安全性について、食品の腐敗・変敗とその防止法、食中毒の分類とその予防対策、食肉・魚介類・冷凍食品・総菜製品の衛生チェックポイント、食品の表示、HACCPについてほぼ理解できている。フードスペシャリストの資格試験問題を解くことができる。 C（可）は食品の安全性について、食品の腐敗・変敗とその防止法、食中毒の分類とその予防対策、食肉・魚介類・冷凍食品・総菜製品の衛生チェックポイント、食品の表示、HACCPについてほぼ理解できている。フードスペシャリストの資格試験問題の内容を理解できる。

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	オリエンテーション 科目の概要 食品の安全性とは何か について学び、食のリスクについて認識する。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容 についてまとめプリン トを行い、点検し、 フィードバックする。	食品の安全性の基本的 な考え方、食品のリス クについて理解でき る。	(復習) 食品のリスク についてまとめてお く。 (予習) P10～P24を読 む。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
2	●食品の腐敗・変敗と その防止 食品に関係する微生物 の種類、微生物学的腐 敗・変敗の防止につい て、腐敗、変敗の判定 法を学ぶ。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容 についてまとめプリン トを行い、点検し、 フィードバックする。	食品に関係する微生物 について理解できる。	(復習) 微生物学的腐 敗・変敗についてまと めておく。 (予習) P26～P32を読 む。細菌性食中毒につ いて調べる。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	●食中毒(1) 食中毒の分類と発生状 況について、それぞ れの微生物と原因食品と の関係を学ぶ。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容 についてまとめプリン トを行い、点検し、 フィードバックする。	食中毒の分類と発生状 況について理解でき る。	(復習) 食中毒の分類 についてまとめておく。 (予習) P33～P49を読 む。ウイルス性食中毒 について調べる。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	●食中毒(2) 微生物性食中毒の種類 と症状について理解 し、リスクを許容範囲 に抑制する対策を学 ぶ。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容 についてまとめプリン トを行い、点検し、 フィードバックする。	細菌性食中毒・ウイル ス性食中毒の種類、原 因食品、予防法につい て理解できる。	(復習) 細菌性食中 毒・ウイルス性食中毒 についてまとめてお く。 (予習) P50～P59を読 む。寄生虫について調 べる。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	●食中毒(3) 自然毒食中毒、化学性 食中毒、寄生虫による 食中毒について学び、 危害要因を認識する。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容 についてまとめプリン トを行い、点検し、 フィードバックする。	自然毒食中毒、化学性 食中毒、寄生虫による 食中毒の種類や予防法 について理解できる。	(復習) 自然毒食中 毒、化学性食中毒、寄 生虫による食中毒につ いてまとめておく。 (予習) P62～P84を読 む。 小テストの勉強をす る。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	●食中毒(4) まとめ ●食品の安全性の確保 食品の安全性を確保す るために、食肉製品、生 魚介類、水産加工食品、 牛乳、乳製品、鶏卵、冷 凍食品、総菜製品のそ れぞれの衛生チェックポ イントを学修する。	講義と質疑応答 ノロウイルスの対応の 演習後、フィードバッ クする。 小テスト 授業終了時に授業内容 についてまとめプリン トを行い、点検し、 フィードバックする。	各種食品の汚染と衛生 チェックポイントにつ いて理解できる。	(復習) 食品の汚染と 衛生チェックポイント についてまとめてお く。 (予習) P86～P100を 読む。自宅での衛生管 理について調べる。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	●家庭における食品の 安全保持 微生物の汚染源となる まな板・包丁・ふき ん・冷蔵庫・冷凍庫・ 電子レンジの取り扱い を学び、台所用洗剤と 漂白剤の正しい使用を 学ぶ。	前回の小テストの解説 と質疑応答 講義 授業終了時に授業内容 についてまとめプリン トを行い、点検し、 フィードバックする。	台所用品、冷蔵・冷凍 庫、電子レンジの取 扱いと衛生管理につ いて理解できる。	(復習) まな板・包 丁・ふきん冷蔵庫・冷 凍庫・電子レンジの衛 生管理法をまとめる。 (予習) P102～P109を 読む。農薬について調 べる。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	●環境汚染と食品 (1) 環境汚染、残留性有機 汚染物質、農薬による 食品汚染の健康影響に ついて学ぶ。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容 についてまとめプリン トを行い、点検し、 フィードバックする。	PCB、ダイオキシン、 残留農薬の食品汚染に ついて説明できる。	(復習) 環境汚染と食 品汚染についてまと める。 (予習) P109～P114を 読む。放射線物質につ いて調べる。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 発信力 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 状況把握力 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	●環境汚染と食品 (2) 有機金属と放射線物質による食品汚染の健康影響について学ぶ。	講義、質疑応答 放射性物質について絵本から読み取る。 グループワーク(食品の安全について不安に思うこと)後、フィードバックする。授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	有機金属と放射線物質における食品汚染について説明できる。	(復習)有機金属と放射線物質における食品汚染についてまとめる。 (予習) P115~P132を読む。 小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	●器具及び容器包装、水の衛生について 器具や容器包装、特にプラスチック容器、包装の食品汚染について学ぶ。 水道水の水質基準を学び、水源を汚さない生活を考える。	講義、質疑応答 小テスト 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	器具及び容器包装の性質と用途について説明できる。 水道水の水質基準と塩素消毒について理解できる。	(復習)器具及び容器包装、水道水の水質基準についてまとめておく。 (予習) P133~P154を読む。市販食品の表示を考察する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	●食品の安全流通と表示(1) 食品の表示方法に関する法律、食品添加物のメリット、デメリットについて学ぶ。	前回の小テストの解説と質疑応答 講義 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	食品表示と食品添加物のメリット、デメリットが説明できる。	(復習)食品表示方法と食品添加物についてまとめる。 (予習) P154~P167を読む。遺伝子組み換え食品について調べる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	●食品の安全流通と表示(2) 輸入食品の安全確保対策と遺伝子組み換え食品の安全性評価基準について学ぶ。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	食品輸入の状況と遺伝子組み換え食品について理解できる。	(復習)輸入食品の消費者の動向と遺伝子組み換え食品の安全性についてまとめておく。 (予習) P167~P180を読む。アレルギーの表示方法について調べる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	●食品の安全流通と表示(3) 食品とアレルギーについて、原因物質と症状、アレルギー表示、発がん物質について学ぶ。 リスクアナリシスについて、我が国の安全確保について学ぶ。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	特定原材料について理解できる。	(復習)食物アレルギー、リスクアナリシスについてまとめておく。 (予習) P180~P189を読む。HACCPについて調べる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	●食品の安全管理 HACCPについて、食品の安全確保に用いられる考え方を学ぶ。	講義、質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	HACCPとISO22000について理解できる。	(復習)HACCPについてまとめておく。 (予習)小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	まとめ 食品の安全と、食との関わりについて 講義で獲得した知識を活用し、現在の食品の安全性の問題点を見出す。見出した問題点を解決するために、自分自身の食生活での活かし方をまとめる。	小テスト及び答え合わせと解説 食品の安全についてまとめた内容について、発表後フィードバックする。	授業を通して「食品の安全性」について自分の食品との関わり方を考えて発表できる。	(復習)授業全体を振り返り、理解出来ないところを調べ、期末試験の準備をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力