

2019 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	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	根間健吉	専門	2	選択	1・2 年前期
科目の概要						
<p>フードスペシャリストの資格を得るための必修科目である。現代の日本は豊富な種類の食品が多量に供給されている。食品を選ぶ際の基本的条件として「食の安全性」は最も重要であり、こうした消費者のニーズに応じていくためにフードスペシャリストの活躍が期待されている。そのためには専門知識の修得のみでなく、広い視野と柔軟な思考を身に付けることや独自の発想・表現力が不可欠である。この授業では、建学の精神に立脚した学修をとおして社会人基礎力と pisa 型学力を修得し、専門性や人間性を高め「食の安心・安全」を築き上げることができる人材を育成する。学修内容は①食品の安全性②食品の腐敗・変敗とその防止③食中毒④食品の安全性の確保⑤家庭における食品の安全保持⑥環境汚染と食品⑦器具及び容器包装⑧水の衛生⑨食品の安全流通と表示⑩食品の安全管理、以上の 10 分野とする。この授業では、フードスペシャリストの知識を職場や家庭において活用することを目標とする。</p>						
学修内容			到達目標			
① 食品の安全性とリスク分析、リスク評価、リスクコミュニケーションについて学修する。			① 食品の安全性の基本的な考え方、食品の安全性を守る仕組み、危害要因(ハザード)について説明できる。			
② 食品の腐敗・変敗とその防止対策、HACCP について学修する。			② 食品衛生微生物の種類や増殖条件、食品の腐敗・変敗とその防止法、HACCP について説明できる。			
③ 食中毒(微生物性、自然毒、化学性)の予防対策について学修する。			③ 食中毒の分類とその予防対策、食品が媒介する寄生虫・原虫感染症について説明できる。			
④ 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修する。			④ 食肉、魚介類、惣菜類、冷凍食品の衛生のチェックポイント及び農薬による食品汚染について説明できる。			
⑤ 食品表示、遺伝子組み換え食品、食品添加物、発がん物質、輸入食品について学修する。			⑤ 食品の期限表示、遺伝子組み換え食品や輸入食品の安全確保対策、食品中の発がん物質が説明できる。			
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	食品の安全対策を達成するという目標に向かって、指示が無くとも、課題解決に必要な知識について自己学修をすることができること。新聞記事をスクラップするなど、自分でテーマを設定して調べ感想を記述し、説明できること。				
	働きかけ力					
	実行力	複雑な食中毒の分類や食品衛生微生物を理解するに際し、困難があっても目標を変更せず到達することができること。				
考 え 抜 く 力	課題発見力	食品の安全方法については、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こと。食の安全に関するデータを収集し、事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見つけることができること。				
	計画力					
	創造力	食品の安全対策について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 ム で 働 く 力	発信力	与えられた課題や自己の食生活について現況を分析してまとめ、ショートスピーチでわかりやすく工夫して説明できること。				
	傾聴力	食生活と健康に関する課題は山積されていることを認識しながら人の意見を確認し、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ができること。				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	無断欠席、遅刻、居眠り、私語等講義に支障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こと。ワークシートは毎週時間内で完成し提出できること。				
	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:(最新版)食品の安全性 (公社)日本フードスペシャリスト協会編(建帛社) 価格 2,100 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、食品の官能と鑑別、食物学、食品の加工、栄養と健康、フードコーディネーター 資格との関連:フードスペシャリスト						
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とよい。			提出物は期限を厳守し、授業中は私語を慎み、講義には積極的に参加すること。欠席者はフォローレポート必ず提出すること。交通事情など特別な事情は別として 20 分以上の遅刻は認めない。			

【評価方法】

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
筆記試験	60	① ✓	到達目標に対応し、食品の安全に関する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、食品の安全性とリスク、食品の腐敗・変敗とその防止対策、HACCP、食中毒、環境汚染と食品、水の衛生、食品表示、遺伝子組み換え食品、食品添加物、発がん物質について理解できていること。
		② ✓	
		③ ✓	
		④ ✓	
		⑤ ✓	
小テスト	20	① ✓	① 小テスト(理解度テスト)は初回を除いて10回実施する。 ② 食品の安全性とリスク、食品の腐敗・変敗とその防止対策、HACCP、食中毒、環境汚染と食品、水の衛生、食品表示、遺伝子組み換え食品、食品添加物、発がん物質について基礎的知識を問うこととする。 ③ 穴埋め問題、五択方式等で出題するが、出題範囲はその都度指示する。
		② ✓	
		③ ✓	
		④ ✓	
		⑤ ✓	
レポート	5	①	② レポートは第7週及び第12週の2回提出する。 ② 課題は①「食品の変敗と防止方法について」②「食品の安全流通と表示」とする。作成要領および提出期限等に関する詳細事項は授業で説明する。
		② ✓	
		③	
		④	
		⑤ ✓	
成果発表 (口頭・実技)	5	①	テーマはレポート課題の中から指定する。発表時間は5分とし方法や順番は授業で指示する。
		② ✓	
		③	
		④	
		⑤ ✓	
作品		①	
		②	
		③	
		④	
		⑤	
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	「主体性」自ら知識を深める姿勢・行動がみられること。 「実行力」自己の学修目標を設定して、その達成に努力すること。 「課題発見力」食品の安全方法については、思い込みや憶測ではなく、事実に基づき情報を整理し、課題を見極めることができること。 「創造力」食品の安全対策等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ることができること。 「発信力」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できること。 「傾聴力」相手の意見に対して効果的な質問を通して、理解を深めることができること。また、自分の意見を述べるができること。 「規則性」遅刻、欠席、私語など授業に支障を来す行動をしないこと。
		②	
		③	
		④	
		⑤	
その他		①	交通事情など特別な理由がなく、特別な場合を除き無断で20分以上遅刻することは認めない。
		②	
		③	
		④	
		⑤	
総合評価割合	100	✓	筆記試験、小テストの成績および授業態度を総合して評価する。

【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
①食品の安全性の基本的な考え方、食品の安全性を守る仕組み、危害要因(ハザード)について記述し、口頭でも十分説明できること。 ②食品衛生微生物の種類や増殖条件、食品の腐敗・変敗とその防止法、HACCPについて十分説明できること。 ③食中毒の分類とその予防対策、食品が媒介する寄生虫・原虫感染症について十分に説明できること。 ④食肉、魚介類、惣菜類、冷凍食品の衛生のチェックポイント及び農薬による食品汚染について、しっかりと説明できること。 ⑤食品の期限表示、遺伝子組み換え食品や輸入食品の安全確保対策、食品中の発がん物質について理解し、分かりやすく説明できること。 S(秀)=①+②+③+④+⑤、A(優)=①+②+③+④	①食品の安全性の基本的な考え方、食品の安全性を守る仕組み、危害要因(ハザード)について記述し、一応説明できること。 ②食品衛生微生物の種類や増殖条件、食品の腐敗・変敗とその防止法、HACCPについて一応説明できること。 ③食中毒の分類とその予防対策、食品が媒介する寄生虫・原虫感染症について、普通に説明できること。 ④食肉、魚介類、惣菜類、冷凍食品の衛生のチェックポイント及び農薬による食品汚染について、平均的な説明ができること。 ⑤食品の期限表示、遺伝子組み換え食品や輸入食品の安全確保対策、食品中の発がん物質について一応説明できること。 B(良)=①+②+③+④+⑤、C(可)=①+②+③+④

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	オリエンテーション ・食べ物の基礎知識 ・食品の安全性とリスク分析を理解する。	講義 ワークシート提出	食品の安全性の基本的な考え方、食品のリスクについて説明することができる。	(復習)食品のリスクについてまとめる。 (予習)生産から消費までの一貫した安全性の確保(テキストp3~6)。	180	主体性 傾聴力 規律性
2週 /	食品の安全性 ・食品に求めるもの ・生産から消費までの一貫した安全性の確保 ・食品の安全性と食生活	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	食品の生産から消費に至る全過程で悪影響をもたらす有害要因について理解し、その結果として起きる疾病例を説明できる。	(復習)生産から消費に至る過程で悪影響をもたらす有害要因についてまとめる。 (予習)食中毒の分類について教科書を読み、ポイントを整理しておく(テキストp26)。	180	課題 発見力 創造力 規律性
3週 /	食中毒①(細菌性食中毒) 食中毒の分類と細菌性食中毒の種類と症状と予防法を理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	細菌性食中毒の種類と発生状況、予防法についてここに例を示して説明することができる。	(復習)細菌性食中毒の種類と症状、予防法をまとめる。 (予習)自然毒による食中毒や化学物質による食中毒についてポイントを整理しておく(テキスト p50~54)。	180	主体性 創造力 規律性
4週 /	食中毒②(ウイルス性・自然毒・化学物質食中毒) ノロウイルスによる食中毒の症状と動物性及び植物性の食中毒の種類と症状を理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学物質食中毒の種類や予防法についてわかりやすく説明することができる。	(復習)ノロウイルス食中毒の症状と対応策及び自然毒食中毒等の種類をまとめる。 (予習)食材ごとの衛生チェックポイントを整理しておく(テキストp62~72)。	180	主体性 創造力 傾聴力 規律性
5週 /	食品の安全性の確保① 食肉・生鮮魚介類・水産加工品・野菜・牛乳・乳製品・卵等の衛生チェックポイントを理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	肉類、魚介類、牛乳・乳製品や卵の汚染についてわかりやすく説明することができる。	(復習)食肉・生鮮魚介類・水産加工品・野菜・牛乳・乳製品・卵等の衛生チェックポイントをまとめる。 (予習)テキストp75~80を参考に総菜等の衛生チェックポイントを整理しておく。	180	主体性 課題 発見力 発信力
6週 /	食品の安全性の確保② 惣菜・弁当・冷凍食品の衛生チェックポイントを理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	惣菜、弁当、冷凍食品の汚染と衛生チェックポイントについてわかりやすく質問に答えることができる。	(復習)惣菜、弁当、冷凍食品の汚染と衛生チェックポイントをまとめる。 (予習)テキストp86~99を読み、家庭における食品の安全保持方法について整理しておく。	180	創造力 傾聴力 規律性
7週 /	家庭における食品の安全保持 まないた・包丁・ふきん・冷蔵庫・冷凍庫・電子レンジの衛生管理法を理解する。	講義 発表 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出 レポート提出①	台所用品、冷蔵・冷凍庫、電子レンジ等の取り扱いと衛生管理についてわかりやすく質問に答えることができる。	(復習)まないた・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)テキストp102~108を読み、環境汚染と食品について整理しておく。	180	主体性 傾聴力 規律性 発信力
8週 /	環境汚染と食品① 環境汚染が食品汚染につながる経路と健康影響を理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	PCB、ダイオキシン、残留農薬等の汚染実態と健康影響についてわかりやすく説明することができる。	(復習)環境汚染が食品汚染につながる経路と健康影響をまとめる。 (予習)有害金属による食品汚染について教科書を読み、整理しておく(テキストp109~111)。	180	主体性 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	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	環境汚染と食品② 水銀、カドミウム等の有害金属及び放射性物質の食品汚染を理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	有害金属、放射性物質の汚染実態と健康影響についてわかりやすく説明することができる。	(復習)水銀、カドミウム等の有害金属及び放射性物質の食品汚染についてまとめる。 (予習)テキストp116～122を読み、調理器具や包装容器からの食品汚染について整理しておく。	180	主体性 課題発見力 傾聴力
10週 /	器具及び容器包装 容器包装由来の食品汚染と表示について理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	器具及び容器包装の性質と用途について説明できる。 レポートのまとめた内容でも評価する。	(復習)第1週から第7週の学修内容についてまとめておくこと。 (予習)テキストp124～131までのポイントをまとめておくこと。	180	主体性 課題発見力 実行力
11週 /	水の衛生 水道水の水質基準と塩素消毒及びミネラルウォーターについて理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	水道水の水質基準と塩素消毒について理解しわかりやすく説明することができる。	(復習)水道水の水質基準と水質管理目標設定項目についてまとめる(p125～127)。 (予習)テキストp134～137を読み、食品の表示方法について整理しておく。	180	主体性 規律性 実行力
12週 /	食品の安全流通と表示① 食品の表示方法と食品添加物の用途、メリット・デメリットを理解する。	講義 発表 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出 レポート提出②	食品表示と食品添加物に整理され、わかりやすく説明することができる。	(復習)食品の表示方法と食品添加物の用途、メリット・デメリットについてまとめる。 (予習)遺伝子組み換え食品について、整理しておく(テキストp160～165)。	180	創造力 傾聴力 規律性 発信力
13週 /	食品の安全流通と表示② 輸入食品の消費者動向と遺伝子組換え食品の安全性と表示について理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	輸入食品と遺伝子組換え食品について理解し、わかりやすく説明することができる。	(復習)輸入食品の消費者動向と遺伝子組換え食品の安全性と表示についてまとめる(テキストp154～159)。 (予習)テキストp167～171を読み、食物アレルギーのしくみ、原因物質と症状及び有症率について整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力
14週 /	食品の安全流通と表示③ 食物アレルギーの原因と診断、症状等を理解する。	講義 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。 ワークシート提出	特定原材料等27品について理解しわかりやすく説明することができる。	(復習)第8週から第14週の学修内容についてまとめておくこと。 (予習)リスクアナリシス、HACCPについて整理しておく(テキストp178～180)。	180	創造力 傾聴力 規律性
15週 /	食品の安全管理 危害分析・重要管理点方式(HACCP)の7原則、12手順を理解する。 ISOシリーズとHACCPの関係について理解する。	講義 授業の開始時に理解度テスト(復習内容の質問に記述で答えた後、フィードバックする。)	HACCP、ISO22000について理解しわかりやすく説明することができる。	(復習)HACCPの7原則と12手順をまとめる。また、ISO9000シリーズと「ISO22000食品安全マネジメントシステム」についてまとめる。	180	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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力