

2019年度 愛知学泉大学シラバス

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
2201370	食品衛生学 Food hygienics	相原 英孝	専門	2	選択	3年 前期
<b>科目の概要</b>						
<p>食品を取り扱うにあたって、食品衛生に関する知識は絶対に必要です。食中毒の原因やその防止に必要な基礎的な食品衛生の知識を身につけ、そこに、知識を積み上げていきます。今までに身につけた食関連科目の知識も活用して、さらに理解を深めます。</p> <p>また、食の領域では、氾濫する食の情報を精査し、正しい情報を読み取ることができる知識・技能を身につける為に必要です。</p>						
<b>学修内容</b>			<b>到達目標</b>			
① 食品衛生学を学ぶ意義を理解する。 ② それぞれの食中毒の特徴を知る。 ③ それぞれの食中毒の予防法を知る。			① 食品衛生の意義を人に伝えることができる。 ② 食中毒の特徴を理解し、予防・対策ができる。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>				
前に踏み出す力	主体性	積極的に授業に参加して、質問に的確に答えることができる。				
	働きかけ力					
	実行力	理解出来ないところを次週までに、調べたり質問して無くすことができる。				
考え抜く力	課題発見力	授業の中で重要なところを見つける事ができる。				
	計画力					
	創造力	授業で得た知識を生かして質問することができる。				
チームで働く力	発信力	質問に積極的に答える事ができる。				
	傾聴力	板書をノートに書くだけでなく、説明した内容も理解してまとめる事ができる。				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	時間を守って授業に参加することができる。				
	ストレスコントロール力					
<b>テキスト及び参考文献</b>						
三訂食品の安全性 ISBN978-4-7679-0574-7						
<b>他科目との関連、資格との関連</b>						
他科目との関連:食品学、生物学など食関連科目 フードスペシャリスト必須です。						
<b>学修上の助言</b>			<b>受講生とのルール</b>			
みなさんが理解しているかを知るために、質問をどんどん投げかけます。そのつもりで、講義には臨んでください。出来るだけ、日常の生活を例に取り、過去に学習してきたことの延長で説明します。			携帯は、電源を切りカバンの中に入れる。私語は慎む。 トイレに行くときには、授業の妨げにならないように、そっと退室して、そっと入室すること。			

【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	70	①	✓	講義内容を正確に理解し、その内容を文章にして伝えることが出来るかを評価する。教科で使われる言葉を理解し、正確に使われているか評価する。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
小テスト	20	①	✓	抜き打ちで講義内容の理解度を確認する。 出題範囲は、その時点までの学習内容とする。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
レポート				
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	質問に対して積極的に発言するなど、学修意欲を評価する。 傾聴力を発揮し、主体性を持って発信することを期待します。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
その他				
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)の基準
講義内容を正しく理解し、その内容を正しく、他の人に伝えることが出来る。	講義内容を正しく理解し、ノートに誤解の無いように記録することが出来る。

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週 /	食品衛生学とは	講義	食品衛生学を学ぶ意義を理解する。	復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力
2週 /	食品衛生学と微生物 微生物とは	講義	微生物の定義を理科する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
3週 /	微生物の増殖と環境 要因	講義	微生物が増殖するための条件を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
4週 /	微生物の殺菌	講義	微生物の殺菌方法を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
5週 /	食品と微生物	講義	食品と微生物の関係を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
6週 /	食中毒について (その1) 一般食中毒の概要の説明	講義	食中毒全般を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
7週 /	食中毒について (その2) 細菌性食中毒の説明	講義	微生物による食中毒を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
8週 /	食中毒について (その3) 自然毒食中毒の説明	講義	微生物以外が原因となる食中毒を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力

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

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 /	食中毒について(その4) 寄生虫病についての説明	講義	寄生虫による食中毒を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
10週 /	食中毒について(その5) 食中毒の予防法についての説明	講義	食中毒の予防法を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
11週 /	食品中の有害物質(その1) 食品中に含まれる有害物質についての説明	講義	食品中の有害物質を理解し、予防法が分かる。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
12週 /	食品中の有害物質(その2) 食品中に含まれる有害物質についての説明	講義	食品中の有害物質を理解し、予防法が分かる。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
13週 /	添加物について(その1) 添加物の役割についての説明	講義	添加物の重要性・役割を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
14週 /	添加物について(その2) 個別の添加物についての説明	講義	代表的な添加物を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
15週 /	まとめ、試験対策	講義、質疑応答	全般的に理解し、試験対策をする。	予習:今までのノートを見直して、分からないところを質問できるようにする。 試験に向けて十分な準備をすること。	180	主体性

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