

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
33305	食品の安全 Food safety	大森 有希乃		専門	2	選択	1・2前期

**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。また、この科目はフードスペシャリストの資格取得のための教科である。専門的知識を修得し、社会や家庭で活用することを目標とする。

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学ぶ ②食中毒の種類とその特徴を理解し、予防対策を学ぶ 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	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務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、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説明できる。 ④食品の表示について正しく理解し、安全な食品の選択ができる。 ⑤2020年に制度化されるHACCPを理解し、食品の安全確保について説明できる。

**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	次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	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

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い。 ・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。 ・遅刻または早退は3回で1回の欠席とする。 ・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・口述試験	70	①	✓	・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。 ・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。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤	✓		
	平常評価	小テスト	15	①	✓	・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。 (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	5	①	✓	1～15回の配布資料に必要事項を記入し提出する。
				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」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」無断欠席、遅刻、私語、居眠りなど授業に支障をきたす行動をしない。	
			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週 /	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ぶ	講義 質疑応答	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する	(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週 /	●食品の腐敗・変敗とその防止 食品に関する微生物の種類について学ぶ 微生物学的腐敗・変敗の防止について学ぶ	講義 質疑応答	食品に関する微生物について理解する	(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	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週 /	●食中毒(1) 食中毒の分類と発生状況について学ぶ	講義 質疑応答	食中毒の分類と発生状況について理解する	(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	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週 /	●食中毒(2) 微生物性食中毒の種類と症状、予防法について学ぶ	講義 質疑応答	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する	(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	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週 /	●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ぶ	講義 質疑応答	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する	(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	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週 /	●食品の安全性の確保 食肉製品、生鮮魚介類、水産加工食品、牛乳、乳製品、鶏卵、冷凍食品、総菜製品の衛生チェックポイントを理解する	講義 質疑応答 小テスト	各種食品の汚染と衛生チェックポイントについて理解する	(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	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週 /	●家庭における食品の安全保持 まな板・包丁・ふきん・冷蔵庫・冷凍庫・電子レンジの衛生管理を学ぶ 台所用洗剤と漂白剤の使用を学ぶ	前回の小テストの解説と質疑応答 講義	台所用用品、冷蔵・冷凍庫、電子レンジの取り扱いと衛生管理について理解する	(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	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週 /	●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について学ぶ	講義 質疑応答	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	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週 /	●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を学ぶ	講義 質疑応答	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	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週 /	●器具及び容器包装 器具や容器包装の性質、用途を学ぶ ●水の衛生について 水道水の水質基準と塩素消毒およびミネラルウォーターについて学ぶ	講義 質疑応答 小テスト	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する	(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	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について学ぶ	前回の小テストの解説と質疑応答 講義	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	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週 /	●食品の安全流通と表示(2) 輸入食品と遺伝子組み換え食品の安全性について学ぶ	講義 質疑応答	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~P176を読む	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週 /	●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、アレルギー表示について学ぶ	講義 質疑応答	特定原材料について理解する	(復習)食物アレルギーについてまとめておく (予習) P177~P189を読む	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週 /	●食品の安全管理 リスクアナリストとHACCPについて学ぶ	講義 質疑応答	HACCPとISO22000について理解する	(復習)HACCPについてまとめておく (予習)小テストの勉強	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週 /	まとめ 食品の安全について考える	講義 質疑応答 小テスト及び解説	授業を通して「食品の安全性」について自分のかわりを考えて意見が言える	(復習)授業全体を振り返り、理解出来ていないところを調べ、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