

平成29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	鈴木 幸男	専門	2	選択	1.2年 後期

科目の概要

食の新しい専門職として、フードスペシャリストがある。食の専門家として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・表現は不可欠であり、そのためには「真心・努力・奉仕・感謝」の四大精神、社会人基礎力、pisa型学力を修得していなければならない。食品の安全の科目では、養成課程の必修科目で、消費者サイドに立った実践的で、食品の安全性にかかわる変敗の過程、食中毒の種類、食品添加物、遺伝子組み換え食品、水の衛生等の事項を具体的に学ぶものである。さらに、どのようにすることによって食品による健康被害を起こさないかという観点から予防対策についても身に付ける。

学修内容	到達目標
① 食品衛生関連法規について知り、説明できるようになることを目標とする。 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習得し、説明できることを目標とする。 ③ 食品添加物、遺伝子組み換え食品、HACCPの7原則、12手順を知り、講座等で説明できるようになることを目標とする。	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・適用することができる。 ② 食中毒、食品媒体感染症、有害物質による食品汚染、食品の変敗と防止について分類し、説明できる。 ③ 食品添加物、遺伝子組み換え食品、HACCPの7原則、12手順の項目と対応が説明・適用できる。

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、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	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。
	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。
チームで働く力	発信力	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	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	
	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。
	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: 改定食品の安全性三訂 日本フードスペシャリスト協会編(建帛社) 価格 2,100円+税
参考文献: なし

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等で調べ、習得の向上に努めてください。

【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①②③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、食品安全基本法や食品衛生法の概要が理解でき、さらに食中毒、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手順の項目と対応の理解を試す問題を出題し、評価する。
		②	✓	
		③	✓	
小テスト	20	①	✓	① 小テストは後半期に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、HACCPの7原則等について、理解が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習した内容とする。
		②	✓	
		③	✓	
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「食中毒の分類と発生状況及び対応策」「食品の変敗と防止方法について」等、授業で学習した内容2題で、400字程度で自分の言葉でまとめる能力を評価する。
		②	✓	
		③	✓	
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①		(主体性)食品の安全対策の達成に向け、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、課題を見極めたかどうかで評価する。 (創造力)食品の安全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)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)受講態度(遅刻、欠席、私語、学習意欲欠如等)が見られる場合は1回につき2点の減点をする。
		②		
		③		
その他				
総合評価割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベル A(優)の基準	到達レベル B(良)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、水の衛生を理解し、食品の安全性と安全管理方法について習得ができ、論理的に完璧に説明することができ、学修態度に問題がない場合は(優)とする。 さらに、HACCPの7原則、12手順や食品衛生関連法規及び規則等を完璧に習得し、内容を十分に説明できる場合は(秀)とする。	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、水の衛生を理解し、食品の安全性と安全管理方法を論理的かつ的確に説明でき、学修態度に問題がない場合は(良)とする。

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 食品の安全性として、外部からの汚染物質、加工・保存・調理過程で生成される有害物質を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	食品の安全性を脅かす有害物質について説明できる。	(復習)食品汚染有害物質及びかび毒をまとめる。 (予習)食品の腐敗や変敗について教科書を読み、ポイントを整理しておく。	180	主体性 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 食品の腐敗・変敗の判定方法と予防策を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	腐敗性微生物とその制御について説明できる。	(復習)腐敗・変敗の判定方法をまとめる。 (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。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	細菌性食中毒の種類と発生状況、予防法について説明できる。	(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。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	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説明できる。	(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。	180	主体性 課題発見力 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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	肉類、魚介類、牛乳・乳製品や卵の汚染について説明できる。	(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)教科書を読み、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 創造力 傾聴力 規律性
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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	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説明できる。	(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)教科書を読み、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	主体性 課題発見力 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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	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説明できる。	(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)教科書を読み、環境汚染について整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
8週 /	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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	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説明できる。	(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。	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 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 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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	有害金属、放射性物質の汚染実態と健康影響について説明できる。	(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)教科書を読み、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 創造力 傾聴力 規律性
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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答 レポート	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)次週は小テストを実施するので、1週から7週の授業科目についてまとめておくこと。 (予習)	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 /	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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答 小テスト	水道水の水質基準と塩素消毒について理解ができる。 小テストにて評価する。	(復習)水道水の水質基準と塩素消毒をまとめてみる。 (予習)教科書を読み、食品の表示方法について整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力
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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	食品表示と食品添加物について理解ができる。	(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、教科書を読み、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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	輸入食品と遺伝子組換え食品について理解ができる。	(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。 (予習)教科書を読み、食物アレルギーの原因と症状について整理しておく。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
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(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	食物アレルギーについて理解ができる。	(復習)次週は小テストを実施するので、8週から14週の授業科目についてまとめておくこと。 (予習)次週は小テストを実施するので、教科書を読み、HACCPの原因と手順について整理しておく。	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。	講義(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答 小テスト	HACCP、ISO22000 について理解ができる。小テストにて評価する。	(復習)危害分析・重要管理点方式(HACCP)の7原則、12手順を理解する。	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 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力