

2025年度 愛知学泉大学シラバス

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
122322067	食品衛生学(食関連法規) Food hygienics	生川 卓弘			2	選択	2後期

科目の概要

DP4にあるようにライフスタイルのデザインを提案するために必要な衣・食・住および地域活性に関連する専門的知識・技能を身に付け、地域再生に貢献する必要があります。食品を取り扱うにあたって、食品衛生に関する基礎的な知識は絶対に必要です。食中毒の原因やその防止に必要である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。

学修内容	到達目標
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。 ④ ICTを利用して、自分が分からないことを調べる。	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することができる。 ③ 食中毒の予防・対策ができる。 ④ ICTを利用して、自分が分からないことを調べる事ができる。

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	積極的に授業に参加し、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、調べたり質問したりして解決することができる。
考え抜く力	課題発見力	授業の中で重要なポイントを見つけることができる。
	計画力	
	創造力	授業で得た知識を活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ことができる。
	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、まとめることができる。
	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	

テキスト及び参考文献

三訂食品の安全性 ISBN978-4-7679-0715-4

他科目との関連、資格との関連

1年後期食品学、2年前期食品学実験など食関連科目を履修していることが好ましい。
フードスペシャリスト必須である。

学修上の助言	受講生とのルール
授業中、教員からの質問に積極的に答える。わからないことはできるだけ早く解決するように質問に行く。	携帯は、電源を切り、カバンの中に入れ、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、そっと入退室すること。

【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	✓	(獲得) 食中毒の原因、食品表示、食物アレルギー、食品添加物に関する知識 (80%) (活用) 食品の安全性や適正な表示について理解し、日常生活や食に関わる際に、適切に判断・対応する能力 (10%) (解決) 食品の安全管理やアレルギー対応に関する問題を分析し、適切な対策を提案・実践する力 (10%)	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
	平常評価	小テスト	15	①	✓	第2～15回に小テストを実施する。出題範囲は、前回の学習内容とする。 (獲得) 食中毒の原因、食品表示、食物アレルギー、食品添加物に関する知識 (80%) (活用) 食品の安全性や適正な表示について理解し、日常生活や食に関わる際に、適切に判断・対応する能力 (10%) (解決) 食品の安全管理やアレルギー対応に関する問題を分析し、適切な対策を提案・実践する力 (10%)
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
		レポート	15	①	✓	(獲得) 食中毒の原因、食品表示、食物アレルギー、食品添加物に関する知識 (60%) (活用) 食品の安全性や適正な表示について理解し、日常生活や食に関わる際に、適切に判断・対応する能力 (20%) (解決) 食品の安全管理やアレルギー対応に関する問題を分析し、適切な対策を提案・実践する力 (20%)
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①				
		②				
		③				
		④				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	【主体性】 予習の項目について予め調べる事が出来る。 【実行力】 各週の内容で、分からないことを調べたり質問することが出来る。 【課題発見力】 授業を通して理解できない理由を見つけ克服できる。 【創造力】 授業で学修したことを生活の中で応用することが出来る。 【発信力】 問いかけられた場合に、自分の言葉で意見を述べる事が出来る。 【傾聴力】 人の意見を聞き、それに対して適切に自分の意見を述べる事ができている。 【規律性】 無断欠席、遅刻、授業中の居眠りや私語などを行わず、授業のスムーズ展開に協力できる。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
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
S (秀) Aに加え、問題点を見つけ、調べて解決することができる。 A (優) 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できる。	講義内容を正しく理解し、ノートに誤解のないように記録することができる。

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	食品衛生学とは	ICTを活用した講義	食品衛生学を学ぶ意義を理解している。	(予習) 食品学、食品加工学のノートに目を通してくる (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 傾聴力 規律性
2	食品衛生学の基礎知識 (微生物の種類、自然界における分布、増殖条件)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	食品衛生学の基礎知識 (微生物の種類、自然界における分布、増殖条件) について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P12~17を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
3	食品の腐敗・変敗とその防止法	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	食品の腐敗・変敗とその防止法について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P17~26を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
4	食中毒の分類と発生状況	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	食中毒の分類と発生状況について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P28~34を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
5	細菌性食中毒 (サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	細菌性食中毒 (サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ) について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P35~42を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
6	細菌性食中毒 (カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	細菌性食中毒 (カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌) について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P42~45、47を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
7	細菌性食中毒 (ボツリヌス菌) ウイルス性食中毒 (ノロウイルス)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	細菌性食中毒 (ボツリヌス菌) ウイルス性食中毒 (ノロウイルス) について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P45~47を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
8	寄生虫による食中毒、自然毒食中毒	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	寄生虫による食中毒、自然毒食中毒について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P52~55、58~60を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 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	化学性食中毒	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	化学性食中毒について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P56～58、102～114を読み、重要だと思ふ箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
10	食品添加物 (定義、歴史、使用のメリット、デメリット)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	食品添加物 (定義、歴史、使用のメリット、デメリット) について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P138～142を読み、重要だと思ふ箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
11	食品添加物 (安全性試験、使用基準、種類)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	食品添加物 (安全性試験、使用基準、種類) について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P142～152を読み、重要だと思ふ箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
12	容器包装、水道水 (水質基準、塩素消毒)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	容器包装、水道水 (水質基準、塩素消毒) について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P116～132を読み、重要だと思ふ箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
13	食品の表示	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	食品の表示について理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P134～137を読み、重要だと思ふ箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
14	遺伝子組み換え食品、食物アレルギー	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	遺伝子組み換え食品、食物アレルギーについて理解している。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P158～171を読み、重要だと思ふ箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
15	まとめ (オンデマンド配信)	google classroomによる課題の提出、質問の受付 確認テスト (google form)	確認テストの正答率が60%以上である。	(予習) 今までのノートを見直してわからないことを書き出し、この時間に質問する。試験に向けて十分な準備をすること) (復習) 試験に向けて準備する	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