

## 2026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
220422052	食品衛生学	澤入 駿哉			2	必修	2後期

## 科目の概要

疾病・疾病予防・食育に関する専門知識・技能を身につけ、豊かな食生活と健康を創造することができる管理栄養士の育成を目指す(DP2・3・4)。そのため、食品の安全性を科学的視点から講義し、「食」の専門家として食品に由来する様々な健康危害因子を理解し、食品の安全性確保に関連する基本的事項を学修する。

学修内容	到達目標
① 食品衛生行政を学ぶ。 ② 食品の変質原因と防止策を学ぶ。 ③ 微生物性食中毒の種類と対策を学ぶ。 ④ 食品汚染物質の種類と特徴を学ぶ。 ⑤ 食品添加物の役割と種類を学ぶ。	① 日本の食品衛生がどのような構造によって成り立っているのかを理解し、食品安全基本法や食品衛生法について説明ができる。 ② 食品に付着している微生物・変質防止方法を理解し、食品のリスクを抑えることができる。 ③ 代表的な微生物性食中毒の症状や特徴を理解し、対処方法や予防方法を説明できる。 ④ 食品汚染物質の摂取による弊害を理解でき、対処方法や予防方法を説明できる。 ⑤ 食品添加物の役割を理解し、代表的な添加物の名前と用途が説明できる。

## 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	主体性を持って、1回30分以上の授業復習を週3回以上する。
	働きかけ力	
	実行力	授業で理解できなかった点を翌日に持ち越さず、その日の内に解決する。
考え抜く力	課題発見力	授業の復習をしっかりと行い、課題の発見に努める。
	計画力	
	創造力	自然科学の楽しさが満喫できる世界が創造できる。
チームで働く力	発信力	授業中に質問されたことに対して積極的に挙手をして答えることができる。
	傾聴力	授業中に私語をせず、講義に集中することができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	やむを得ない事情を除いて遅刻・欠席をしない。
	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：食品衛生学 羊土社 田崎 達明  
 その他：適宜プリント配布

## 他科目との関連、資格との関連

「食品衛生学」は、専門基礎分野の中の「食べ物と健康分野」の科目に含まれる。「食品衛生学」は「食品学III」や「食品学実験II」で獲得した知識を活用する。また、同時期に履修する「食品衛生学実験」と関連させながら理解を深める。さらにその後履修する、専門実践実習分野の基礎となる。  
 資格との関連：管理栄養士、栄養士、食品衛生管理者・監視員、栄養教諭

## 学修上の助言

## 受講生とのルール

暗記項目が多いですが国試受験までには必ず覚えなければならぬ知識のため、4年生になってからではなく2年次で学習することが大変重要です。復習に重点を置いて知識の定着を意識するようにしてください。

説明で分からないことは、その時に必ず確認する。後日、言い訳や特別扱いの要望をしない。自己管理、自己責任の下で受講すること。

【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	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業で学んだ食品安全行政、食品の変質原因と防止策、微生物性食中毒の種類と対策、食品汚染物質の種類と特徴、食品添加物の役割と種類について理解しているかを評価する。</li> <li>・小テストの内容を暗記だけではなく、理解できているかを評価する。</li> </ul> 知識の獲得（基礎的な食品衛生の知識を答えられる）：40% 知識の活用（文章から必要な情報を抜き出し計算ができる）：30% 知識の解決（得られた計算結果から、最終的な解答を導き出せる）：30%	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
	平 常 評 価	小 テ ス ト		30	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義の内容で重要なポイントを小テストとして毎回行う。</li> <li>・小テストの点数は大きいので出来る限り欠席をしない。</li> </ul>
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤	✓	
		レ ポ ー ト		0	①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
		成 果 発 表 （ プ レ ゼ ン テ ー シ ョ ン ・ 作 品 制 作 等 ）		0	①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
学 修 行 動	社 会 人 基 礎 力 （ 学 修 態 度 ）	10	①	✓	（主体性） ・学びの主体は自分であることを理解し、授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。 （実行力） ・授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる。 （課題発見力） ・授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。 （創造力） ・授業で修得した知識を活用し、作問と解答の作成ができる。 （発信力） ・質問に対して挙手し、内容にあった受け答えをしている。 （傾聴力） ・学修内容を聴きながら、学修内容の要点を理解し、授業シートに記載できる （規律性） ・やむを得ない場合を除き、欠席はしない。「授業シート」を期日厳守で提出できる。		
			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
S (秀) : 食品安全行政、食品の変質原因と防止策、微生物性食中毒の種類と対策、食品汚染物質の種類と特徴、食品添加物の役割と種類について説明できる。期末テスト、小テスト、復習テストで平均8割以上の得点であること。 A (優) : 上記の中で半分は説明でき、期末テスト、小テスト、復習テストが平均7割以上の得点であること。	B (良) : 食品安全行政、食品の変質原因と防止策、微生物性食中毒の種類と対策、食品汚染物質の種類と特徴、食品添加物の役割と種類について一部説明できる。期末テスト、小テスト、復習テストで平均6割以上の得点であること。 C (可) : 期末テスト、小テスト、復習テストで平均6割以上の得点であること。

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	食品衛生行政について学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 質疑への対応：Google Classroomも利用	食品衛生行政の概要が理解できる。	（予習）食品衛生行政とはどのような概念のものなのか教科書1章の該当部分を読んでおく。 （復習）食品衛生行政について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	食品衛生関連法規について学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 共有したNotebookLMを使い、作問した問題をクラスで解き合う。 質疑への対応：Google Classroomも利用	食品衛生法、食品安全基準法について理解できる。	（予習）食品衛生関連法規とはどのようなものがあるか、教科書第1章の該当部分を読んでおく。 （復習）食品衛生関連法規について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	食品の変質について学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	食品が変質する様々な要因と、その防止方法を理解できる。	（予習）食品の変質とはどのようなことなのか教科書第2章の該当部分を読んでおく。 （復習）食品の変質について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	食品と微生物について学ぶ。 オープンエデュケーションの動画「微生物を調べる」を使用した解説 <a href="https://www.steam-library.go.jp/lectures/482">https://www.steam-library.go.jp/lectures/482</a>	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	食品が変質する原因となる微生物について理解できる。	（予習）どのような食品で微生物が増殖しやすいのか、その理由も合わせて教科書第3章を読んでおく。 （復習）微生物が食品で増殖する条件について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	近年の食中毒の定義や発生傾向、基本的な症状などについて学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	食中毒の定義や発生傾向、基本的な症状などについて理解できる。	（予習）食中毒とはどのような症状を指すのか教科書第4章の該当部分を読んでおく。 （復習）食中毒の定義について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	具体的な食中毒を引き起こす要因について学ぶ。 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫について	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	各病因物質の引き起こす食中毒の特徴を理解できる。	（予習）細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫について教科書第4章の該当部分を読んでおく。 （復習）細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫の特徴について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	第6週に引き続き具体的な食中毒を引き起こす要因について学ぶ。 寄生虫、人畜共通感染症、化学物質、自然毒について また、食中毒の統計学的原因調査法を学ぶ	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 共有したNotebookLMを使い、作問した問題をクラスで解き合う。 質疑への対応：Google Classroomも利用	各病因物質の引き起こす食中毒の特徴を理解できる。 オッズ比、カイ二乗検定について理解できる。	（予習）寄生虫、人畜共通感染症、化学物質、自然毒について教科書第4章の該当部分を読んでおく。 （復習）オッズ比、カイ二乗検定の計算ができるようにしておく。	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	食品中の汚染物質について学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	各種汚染物質について理解できる。	（予習）マイコトキシン（カビ毒）、化学物質について教科書第5章の該当部分を読んでおく。 （復習）マイコトキシンの特徴について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	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

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	第8週に引き続き食品中の汚染物質について学ぶ。 有害元素、放射性物質、異物混入、アレルギーについて	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 共有したNotebookLMを使い、作問した問題をクラスで解き合う。 質疑への対応：Google Classroomも利用	各種汚染物質について理解できる。	（予習）有害元素、放射性物質、異物混入、アレルギーについて教科書第5章の該当部分を読んでおく。 （復習）有害元素、放射性物質、異物混入、アレルギーについて授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	食品添加物と農薬について学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	食品添加物の種類および農薬について理解できる。	（予習）食品添加物とはどのような物を指すのか教科書第6章の該当部分を読んでおく。 （復習）食品添加物・農薬の種類、特徴について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	第10週に引き続き食品添加物と農薬について学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	食品添加物の種類および農薬について理解できる。	（予習）農薬の危険性やそれに伴う法律について教科書第6章の該当部分を読んでおく。 （復習）農薬の種類、特徴、法律について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	食品衛生管理について学ぶ。 厚生労働省の導入モデルに即し、HACCPの導入を体験する。	講義（説明と質疑応答） グループワーク及びディスカッション 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	各食品衛生管理法、特にHACCPについて理解できる。	（予習）HACCPの概念について教科書第7章の該当部分を読んでおく。 （復習）HACCPの各手順について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	食品表示制度について学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	食品表示の意味、役割を把握できる。	（予習）食品表示制度とはどのような法律が関連しているか教科書第8章の該当部分を読んでおく。 （復習）食品表示制度について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	第13回に引き続き食品表示制度について学ぶ。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 共有したNotebookLMを使い、作問した問題をクラスで解き合う。 質疑への対応：Google Classroomも利用	食品表示の意味、役割を把握できる。	（予習）保健機能食品について教科書第8章の該当部分を読んでおく。 （復習）食品表示制度の全容について授業プリントをよく読み、小テストに備える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	この授業を通して学んだ食品衛生に関する知識を定着させるため総復習を行う。	講義（説明と質疑応答） 小テスト 小テストのフィードバック 質疑への対応：Google Classroomも利用	授業全体を通して食品衛生の意義を理解できる。	（予習）今まで配布した授業プリントをよく見返し、授業の内容で理解できていない部分を見つける。 （復習）期末テストに備え授業プリントをよく見返し理解すること。	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