

科目名称：	食と安全	
担当者名：	越野 裕美子	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	演習	1
授業の目的・テーマ		
食の安全性について不安が高まる現状をふまえ、食中毒の原因や防止、食品の腐敗や変敗の防止、食品添加物や遺伝子組み換え食品の安全性などについて学び、食品安全性評価の手法を修得します。		
授業の達成目標・到達目標		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法の目的を理解する。 ・ 食中毒の原因となる病原微生物等の種類と性質を理解し、食中毒防止3原則、食品の腐敗や変敗の防止、食品添加物や遺伝子組み換え食品の安全性、環境汚染と食品汚染などの広い範囲の知識を習得する。 ・ 消費者サイドに立つフードコーディネーターが習得すべき実践的な内容について理解する。 		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）	重点項目
DP(1)	建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。	
DP(2)	医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。	○
DP(3)	多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。	
DP(4)	学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。	

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP(1)					0
ビジネスDP(2)	50		25	25	100
ビジネスDP(3)					0
ビジネスDP(4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の实務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
あり	《内容1》	《経験年数1》
	《内容2》	《経験年数2》
	《内容3》	《経験年数3》
	《内容4》	《経験年数4》

備考

到達目標ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
食品衛生の基礎知識	学んだ基礎知識を実生活に結び付けて身につけている	学んだ基礎知識を正確に理解して身につけている	学んだ基礎知識をほぼ間違えずに身につけている	学んだ基礎知識が理解できず身につけていない
安全な食品製造流通の理解	食品を安全に製造、流通させるための基礎的な知識を説明できる	基礎的な知識を理解し、説明できる	基礎的な知識をほぼ理解している	基礎的な知識を理解していない
「食の安全性」の解答力	最近の食に関する危害記事を理解し、新しい問題に対応できる	過去問題を間違えずに解答できる	過去問題を80%以上解答できる	過去問題の50%は回答できない
課題、授業への取り組み	食の安全性に対して好奇心を持って積極的に実践しようとする態度	食の安全性に対して興味を持って理解しようとする態度	食の安全性に対して専門分野ではないという態度	食の安全性に対して無関心な態度

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間(分)
第1回 食品とは、食品の3つの機能(栄養,嗜好,生体調節) 食品の安全性をどのように確保するか?	本シラバスの精読。教科書の該当箇所(p.8~)を予習しておくこと。参:P.160	30分
第2回 食品衛生微生物の基礎知識:微生物の種類、微生物が増殖するための必須条件	教科書の該当箇所(p.22~)を予習しておくこと。	45分
第3回 食品の腐敗・変敗とその防止法	教科書の該当箇所(p.28~)を予習しておくこと。	45分
第4回 食中毒の概要	教科書の該当箇所(p.39~)を予習しておくこと。	45分
第5回 食中毒各論(1)微生物性・毒素型の食中毒 グループワーク	自分の担当項目を調べておく。	45分
第6回 食中毒各論(2)生体内毒素型・感染症型の食中毒、ウイルスによる食中毒 グループワーク	自分の担当項目を調べておく。	45分
第7回 食中毒と食品の安全 経口伝染病、寄生虫、食品異物混入 グループワーク	自分の担当項目を調べておく。	45分
第8回 食品の安全性の確保(各論1)食肉・魚介類・野菜	教科書の該当箇所(p.103~)を予習しておくこと。	45分
第9回 食品の安全性の確保(各論2)牛乳、鶏卵、惣菜・弁当・油脂、冷凍品	教科書の該当箇所(p.130~)を予習しておくこと。	45分
第10回 家庭における食品の安全保持 ディスカッション	テーマに沿った自分の意見をまとめておく。	45分
第11回 環境汚染と食品、器具および容器包装	教科書の該当箇所(p.137~)を予習しておくこと。	45分
第12回 水の安全、水道普及率、水質基準	教科書の該当箇所(p.130~)を予習しておくこと。	45分
第13回 食品の安全流通と表示(食品添加物、日付表示、食品アレルギー)	教科書の該当箇所(p.178~)を予習しておくこと。	45分
第14回 輸入食品、遺伝子組み換え食品、食品の安全管理 ディスカッション	テーマに沿った自分の意見をまとめておく。	45分
第15回 まとめ	総復習	90分

事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め学則第17条の2で規定された学修時間が必要である。
また、事前事後学修としては、次回までの課題プリント(小レポート)をまとめることになる。

成績評価の方法・基準

定期試験は、50%で評価する。その他の評価配分は、以下のとおりである。
授業内の学習活動 25%、レポート 25%

課題に対するフィードバック

課題プリントは評価し返却する。定期試験は、希望者に返却する。

教科書・参考書

- 教科書:イラスト 食品の安全性 第3版
小塚論編 小栗重行、岸本満、小塚論、清水英世著 東京教学社 2019年 2500円
- フードコーディネーター資格取得を目指す生徒:新・フードコーディネーター教本2021 3級資格認定試験対応テキスト
日本フードコーディネーター協会 柴田書店 3000円