

『食品衛生管理』シラバス

科目名	学科	学年	必修/選択	単位数
食品衛生管理	食品化学科	2年	選択	2単位

1. 科目目標と使用教材

科目目標	生命維持の糧である食品が、人の身体に危害を及ぼすことがしばしばあることを知り、安全な食品を確保するための知識と具体的な手法を身につけましょう。
使用教材	教科書：食品製造（実教出版株式会社） 副読本：「食品衛生責任者ハンドブック」（食品衛生研究会監修）（社）日本食品衛生協会発行

2. 学習計画

学期	学習項目	学習目標
1 学 期	食品衛生と行政の仕組み	食品衛生法の目的を理解しましょう。
	食品衛生と法律	日本での食中毒の発生データを正しく処理し、特徴をつかみ解決策を理解しましょう。
	食品による危害	日本での経口伝染病の伝播経路を理解し、解決策を理解しましょう。
2 学 期	食品衛生検査	手指の細菌検査結果を考察し食品を取り扱う者の衛生管理意識を高めましょう。
	食中毒の分類	食中毒の分類について理解し、大腸菌群検査の方法についても身につけましょう。
	食品製造における衛生管理	施設設備の衛生管理法を理解しましょう。 食品取扱者の衛生管理法を理解しましょう。 用水・汚水処理の管理法を理解しましょう。
3 学 期	食品添加物	食品添加物の用途を正しく理解しましょう。
		成分規格・使用基準と表示基準について理解しましょう。

3. 学習方法

授業開始時に前時の内容の小テストを行います。(提出物の評価として取り扱います。)
 授業終了時には、復習プリントを配布します。
 テスト直前には、それまでの内容を一齐に復習します。

4. 評価の観点

関心・意欲・態度	授業に対する準備ができているか。 説明に興味深く聞いているか。 食品衛生に対する興味・関心があるか。
思考・判断	よく考えて、各種の発問に答えられるか。 食品衛生と行政の仕組みについて幅広くつかむことができるか。
技能・表現	食品製造における衛生管理を学んだ上で、総合実習・課題研究等で実践できるか。
知識・理解	質問に対する的確に答えられるか。 日本で発生している食中毒の種類を理解できたか。 食品添加物の用途を正しく理解できたか。

5. 成績評価

1・2 学期	中間	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td></td> <td>提出物</td> <td>出席</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>20%</td> <td>10%</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点					提出物	出席			70%	20%	10%	%	%
	定期考査 (素点)	平 常 点															
	提出物	出席															
70%	20%	10%	%	%													
	期末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td></td> <td>提出物</td> <td>出席</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>20%</td> <td>10%</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点					提出物	出席			70%	20%	10%	%	%
定期考査 (素点)	平 常 点																
	提出物	出席															
70%	20%	10%	%	%													
3 学期	学年末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td></td> <td>提出物</td> <td>出席</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>20%</td> <td>10%</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点					提出物	出席			70%	20%	10%	%	%
定期考査 (素点)	平 常 点																
	提出物	出席															
70%	20%	10%	%	%													

6. 生徒の皆さんへ

教科書・ノートの準備を必ず行い、忘れのないようにしてください。