※令和4年度以降入学生用

学校番号	1003

令和　5　年度　　食物文化　　科

教科	専門・家庭	科目	食品衛生Ⅰ	単位数	2　単位	年次	2　年次
使用教科書	新調理師養成教育全書　第3巻「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会						
副教材等	自作プリント						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品衛生学Ⅰでは食品の安全に関わる基礎事項と、食中毒を中心とした食に対する危害について学びます。基礎的な知識の構築が要となるため、小テストや発問などで確認しますので積極的に活用してください。また教科書の予習、配布プリントの復習だけでなく、食の安全についての報道や記事、書籍などにも関心をもってください。

2　学習の到達目標

安全で衛生的な食品を製造するために必要な基礎知識を習得する。食中毒を中心とした飲食による危害および自主管理方法についての知識を習得し、予防、実践する方法を自ら考え、発信することができる。食品衛生の体系的仕組みを理解し、主体的かつ協働的に取り組む態度を身につける。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	授業内容を正しく理解できているか。基礎知識として覚える必要のあるものを覚えているか。提出物が分かりやすく記述できているか。	食生活の現状から食品衛生に関する課題を発見し、安全で衛生的な食生活の実現を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を自ら発信しているか。	安全で衛生的な食生活の実現を目指して自ら学び食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む意欲はあるか、授業を受ける姿勢であるか。

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に5段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

※令和4年度以降入学生用

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知 (a)	思 (b)	主 (c)
1	食の安全と衛生	食の安全を守る 食の安全を脅かす要因 食の安全確保のしくみ 食品衛生とは 食品衛生と調理師の責務 調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策:手洗い	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:主体的かつ協動的授業態度	小テスト 定期考査	ワークシート 授業態度	ワークシート 授業態度
	食品と微生物	食品中の微生物:種類／増殖条件／汚染 食品の腐敗／腐敗に関する微生物 飲食による健康危害の種類 食中毒概要:分類／発生状況	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:授業態度と提出物	小テスト 定期考査	ワークシート 授業態度	ワークシート 授業態度
2	食品衛生実習	食品微生物実習 食品添加物実習	a:レポート内容 b:レポート内容と実習での反応、答弁 c:実習態度とレポート	レポート	レポート 授業態度	レポート 授業態度
	飲食による健康危害	細菌性食中毒 (感染型)サルモネラ／腸炎ビブリオ／腸管出血性大腸菌／カンピロバクター／エルシニア／リステリア (毒素型)ブドウ球菌／ボツリヌス／ウエルシュ／セレウス	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物内容とプレゼン発表内容 c:グループワーク協力態度と提出物内容	小テスト 定期考査	ワークシート プレゼン発表内容	ワークシート グループワーク協力態度
		細菌性食中毒予防の三原則 ウイルス性食中毒 動物性自然毒食中毒 植物性自然毒食中毒 化学性食中毒 食品事故対応	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:授業態度と提出物	小テスト 定期考査	ワークシート 授業態度	ワークシート 授業態度
3	安全衛生対策	食品安全行政 食品営業施設・設備の安全対策 食材の衛生／異物混入対策 自主衛生管理HACCP 大量調理施設衛生管理マニュアル	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:授業態度と提出物	小テスト 定期考査	ワークシート 授業態度	ワークシート 授業態度

※　表中の観点について　　a:知識・技術　　b:思考・判断・表現　　c:主体的に学習に取り組む態度