

科 目 名	食品衛生	単 位 数	1 単位	学科・学年	食品ビジネス科 2 年	
使用教科書	新調理師養成教育全書③ 食品の安全と衛生 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)			副 教 材 等		
学 習 目 標	家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、安全で衛生的な食生活の実現を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 (1)食生活の安全と食品衛生対策について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 (2)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養う。 (3)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態度を養う。					
学 習 評 価	○ 次の三つの観点に基づき、学習内容のまとまり（定期考査までを学習のひとまとまり）ごとに下の評価規準により評価を行い、学年末に5段階の評定に総括します。					
	①知識・技能	食品衛生に関心を持ち、主体的に学習活動に取り組んでいるかをみます。				
	②思考・判断・表現	食品衛生に関する具体的な事例等を通し課題を見つけ、その解決を目指して思考を深め、まとめたり、発表出来ているかどうかをみます。				
	③主体的に取り組む態度	学習を通して、食に関わるものとしての意識を持ち、食生活を安全で衛生的に管理できる能力や実践力が身についたかをみます。				
学 習 評 価		評価方法\観点	①	②	③	
		学習状況観察	◎	—	—	自己評価の実施
		課題レポート	◎	◎	◎	課題ごとに提出
		ノート提出	○	◎	○	学期に1～2回提出
		ペーパーテスト	—	—	◎	中間・期末試験
		※表中の◎は観点の中でより重視するところです。				
○ 学習の過程で自己評価を実施しますので、自らの学習状況をチェックし、目標到達に努めましょう。						
履修上の注意	○ 食品衛生はAコースの皆さんが学習します。 ○ 授業では毎時間、板書内容をノート、または課題レポートに書き写してもらいます。ノートあるいはルーズリーフを準備しておいて下さい。 ルーズリーフの場合はバインダーやクリップなどできちんと止めましょう。 ○ 授業では毎時間教科書の重要な部分にマークしてもらいます。 教科書や色ペン、さしなども準備しておいて下さい。 ○ ノート（ルーズリーフ）や課題レポートは必ず提出してもらいます。 欠席した場合には、その授業の内容を次の授業までに書き写すようにして下さい。 ○ トイレは休み時間にすませておきましょう。 チャイムが鳴ったら席に着き、授業に必要な教科書・ノート・筆記道具を机の上に準備し、授業に臨みます。					

学 期	学 習 内 容	時 数	学 習 の ね ら い	学習活動（評価方法）
第 1 学期	第1章 食品の安全と衛生 1 食の安全を守る 2 食の安全を脅かす要因 3 食の案確保のしくみ 4 食品衛生とは 5 食品衛生と調理師の責務	12	○調理に携わる者として、食品衛生の課題や調理従事者の責務とは何かについて学習する。	・食品衛生に関する記事の収集 （課題レポート提出） （自己評価） （ノート提出） （中間・期末考査）
第 2 学期	第2章 飲食に伴う健康危害 1 食品中の微生物 2 食品の腐敗 第3章 食品と化学物質 1 食品添加物 2 食品と重金属 3 食品と放射性物質	13	○飲食物が健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防について学習する。 ○食品添加物の有用性と安全性への社会的関心が高まる中、安全な食品を取り扱うよう食品添加物の基本的知識を学習する。	・食品衛生に関する記事の収集 （ノート提出） （自己評価） （学習状況観察） （課題レポート提出） （中間・期末考査）
第 3 学期	第4章 器具・容器包装の衛生 1 器具・容器包装の概要 2 材質の種類	10	○食品衛生法にある器具・容器包装に関する規定を中心にその定義を理解し、器具・容器包装の主な材質の特徴について学習する。	（ノート提出） （自己評価） （学習状況観察） （課題レポート提出）
	(学年末考査)			(学年末考査)