

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------|-------|-----------------|------|-----|-------|--------|---------|-------|---------|----------------------|----------------|----|
| 科目区分 | 専門教育科目 | 授業科目名 | 食品衛生学実験 | | | 科目コード | 26S406 | 担当者 | 桑原 真美 | | | 担当形態 | 単独 |
| 対象学科・コース | 生活創造学科 栄養士コース | 配当年次 | 1年次 | 開講学期 | 秋学期 | 単位数 | 1 | 必修・選択の別 | 選択 | 免許・資格要件 | 栄養士必修 | | |
| 授業形態 | 実験 | 履修条件 | | | | | | | | | 教育職員免許法施行規則に定める科目区分等 | 科目区分 | |
| 実務の経験を有する教員担当科目 | | | 実務の経験内容及び科目との関連 | | | | | | | | | 科目に含めることが必要な事項 | |

| | | | | | |
|-------|---|--|--|--------------------------|---|
| 授業の主題 | 食品や水の安全および衛生評価に関する実験を行うことで食品衛生に対する理解を深めるとともに衛生管理業務を行う上で必要な知識および問題発見力・解決力を身に付ける。また、レポート作成能力を身に付ける。 | | | 課題等への対応 (フィードバックの方法等) | レポートは添削後返却する。 |
| 授業の方法 | 4人または3人1組で実験を行う。実験後は各自レポートを提出。 | | | アクティブ・ラーニングの実施方法 | グループ単位で実験結果およびその考察についてまとめ、プレゼンテーションをする機会を設ける。 |

| 回数 | 授業計画 | 事前・事後学修 | 回数 | 授業計画 | 事前・事後学修 | |
|-----|---------------------------|--------------------------------------|------|------------------------------------|--------------------------------------|----------|
| 第1回 | 実験講義：ふき取り検査 | 細菌検査の目的について事前に調べておく。実験手順をノートにまとめる。 | 第9回 | 実験講義：食品添加物の検出（漂白剤） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | |
| 第2回 | 細菌検査の結果のまとめ方とレポートの書き方について | 第1回ふき取り検査の結果をまとめ、レポートを作成・提出する。 | 第10回 | 実験講義：食品添加物の検出（保存料） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | |
| 第3回 | 実験講義：手指の細菌検査（黄色ブドウ球菌） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | 第11回 | 実験講義：食品添加物の検出（発色剤） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | |
| 第4回 | 実験講義：手洗いの効果 | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | 第12回 | 実験講義：着色料の検出（合成着色料） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | |
| 第5回 | 実験講義：二次汚染の検査 | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | 第13回 | 実験講義：飲料水の検査（KMnO ₄ 消費量） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | |
| 第6回 | 実験講義：食品の汚染状況検査（調理済食品） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | 第14回 | 実験講義：飲料水の検査（アンモニア性窒素と総硬度） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | |
| 第7回 | 実験講義：食品の抗菌作用 | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | 第15回 | 実験講義：飲料水の検査（残留塩素と塩化物イオン濃度） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | |
| 第8回 | 実験講義：食器洗浄の簡易検査（食品由来残留物） | 実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。 | | | 事前・事後学修時間 (分/授業1回) | 30分/授業1回 |

| | | | |
|---------------------|---|------------|---|
| 教科書 [書名/著者名/出版社] | 栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生 「食品衛生学」/植木幸英・野村秀一/講談社 | 受講生へのメッセージ | 栄養士として最も重要な「食の安全」に関する内容です。食中毒発生の機序を理解し、現場で活用できる知識・技術を習得してください。実験は、教員の指示に従い安全第一で臨んでください。 |
| 参考書 [書名/著者名/出版社] | なし | | |

| 評価基準 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|----------|--------------------|--------------|--------------|------|-----|------|------|---|----------------|------------------------|---|--|---|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| | 学修成果の大分類 | 学修成果の中分類 [10の力] | 学修成果の配点比率(%) | 評価方法の配点比率(%) | | | | | 学修成果の小分類 | | | 尺度 | | | | | |
| | | | | 定期試験 | 臨時試験 | 提出物 | 発表内容 | 受講態度 | 実習評価 | 学修成果の到達目標 | 修得する能力 | 評価方法/評価指標 | レベル5 (S: 100~90%) | レベル4 (A: 89~80%) | レベル3 (B: 79~70%) | レベル2 (C: 69~60%) | レベル1 (F: 59%以下) |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 卒業認定・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー) | 尽心 | ① 学習意欲 | 10 | | | | | 10 | 実験に真摯に取り組むことができる。 | 勤勉性 | 実験への取り組み姿勢(実験ノート、授業態度) | 毎回実験ノートを作成し、実験に真摯に取り組むことができる。 | ある程度実験ノートを作成し、実験に真摯に取り組むことができる。 | 程度実験ノートを作成し、実験に取り組むことができる。 | 内容は不十分であるが実験ノートを作成し、実験に取り組むことができる。 | 実験ノートを未作成であり、実験に真摯に取り組む姿勢がみられない。 | |
| | | ② 規律性 | 10 | | | 10 | | | 課題の提出期限を守ることができる。 | 自己管理能力 | 提出物の期限厳守 | すべての課題を期限内に提出している。 | 課題の提出遅れが2回ある。 | 課題の提出遅れが3回ある。 | 課題の提出遅れが4回ある。 | 課題の提出遅れが5回以上ある。 | |
| | 知識・技能 | ③ 知識 | 30 | 30 | | | | | 食品の衛生評価に関する指標およびその検査法に関する基礎的な知識を有し、説明できる。 | 専門的知識 | 筆記試験 | 食品の衛生評価指標およびその検査法に関する基礎的な知識を十分に有し、説明できる。 | 食品の衛生評価指標およびその検査法に関する基礎的な知識を有し、説明できる。 | 食品の衛生評価指標およびその検査法に関する基礎的な知識を有し、説明できる。 | 食品の衛生評価指標およびその検査法に関する基礎的な知識を有し、説明できる。 | 食品の衛生評価指標およびその検査法に関する基礎的な知識が不十分である。 | |
| | | ④ 技能 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 創造 | ⑤ 情報活用能力 | 20 | | | | 20 | | 実験で得られたデータをわかりやすく集計・説明するとともに、実験目的に沿って結論付けることができる。 | 情報処理 | 実験レポート | 実験で得られたデータをわかりやすく集計・説明するとともに、実験目的に沿って結論付けることができる。 | 実験で得られたデータを集計・説明することができる。 | 実験で得られたデータをレポートにまとめることができる。 | 実験で得られたデータをレポートに正しく表現することができる。 | 実験で得られたデータの活用が不十分である。 | |
| | | ⑥ 課題解決力 | 15 | | | | 15 | | 食品衛生上の課題を理解しその解決方法を提案できる。 | 課題発見力 課題解決力 | 実験レポート 筆記試験(記述問題) | 食品衛生上の課題を十分に理解し、その解決方法を詳しく提案できる。 | 食品衛生上の課題を理解し、その解決方法を提案できる。 | 食品衛生上の課題を理解し、説明できる。 | 食品衛生上課題をある程度理解し、説明できる。 | 食品衛生上の課題への理解が不十分である。 | |
| | | ⑦ 言語活用能力 | 15 | | | | 15 | | 実験で得られた結果について文献を引用しながら考察し、目的に沿って結論付けたレポートを作成できる。 | 書く力 読む力 | 実験レポート | 実験で得られた結果について多くの文献を引用して考察し、目的に沿って結論付けたレポートを作成できる。 | 実験で得られた結果について文献を引用して考察し、目的に沿って結論付けたレポートを作成できる。 | 実験で得られた結果について、文献を引用して考察がなされたレポートを作成できる。 | 実験内容の把握が可能であるレベルのレポート作成ができる。 | 実験レポートの形式および内容が不十分である。 | |
| | 表現 | ⑧ コミュニケーション力 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑨ 主体性 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 実践 | ⑩ 協働性 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑪ 協働性 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | | | 100 | 30 | | 60 | | 10 | | | | | | | | | |