

## 令和5年度 食品衛生 シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学科
食品衛生	2	2	必修	調理科

### 1 科目の目標

食生活の安全と食品衛生対策など食品衛生に関する知識と技術を、食品衛生関係法規とかかわらせて習得させ、食にかかわる職業人として、食生活を安全で衛生的に管理できる能力と実践的態度を育てる

### 2 教科書

調理師教科全書 食品の安全と衛生

### 3 科目全体の評価の観点と趣旨

知識・技術	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。
思考・判断・表現	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。
主体的に取り組む態度	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。

### 4 評価の方法

- ・観点別評価の評価区分は、3段階ABCとする。
- ・実技テスト（各学期末）、臨時考査（小テスト等）、提出物（ノート、課題プリント等）、日々の授業態度や出席状況をみます。