

令和5年度 食品衛生シラバス

科目名	食品衛生	学科・学年	調理科・2学年	調理科・3学年
		単位数	2単位	1単位

1. 概要及び学習目標

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 調理師養成教育全書 食品の安全と衛生

3. 学習評価

関心・意欲・態度	食にかかわる職業人として日頃から食品衛生に関心を持ち、その充実向上を目指して意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。
思考・判断・表現	食にかかわる職業人として食品衛生について見直し、課題をみつけ、その解決を目指して思考を深め、適切に判断することができる。
技能	食にかかわる職業人として食品衛生の充実向上をめざすために、必要な基礎的・基本的な技術を身につけ、調理や生活の中で表現できる。
知識・理解	食にかかわる職業人として食品衛生学を学ぶことの意義や重要性を理解し、充実向上するために必要な基礎的・基本的な知識を身につけている。

4. 成績評価

1・2学期は100点で素点評価とし、学年末は5段階評価とする。

考査、課題の提出、平素の学習態度などを下記の観点に基づき総合的に評価する。

考査	提出物・授業態度・出席状況
70%	30%