

## 【主題探究型科目】

### 授業科目名

環境を考える

### 授業題目

食の安全を考える（Know the Food safely）

### 授業のキーワード

食品衛生法（Food Sanitation Law）、食中毒（Food borne diseases）、食品添加物（Food additive）  
食品表示（Food labeling）

### 授業の目的

近年、食品の加工・保存・流通技術は著しく進歩し、あらゆる食品が地球上のあらゆる場所から入手できるようになった。私たちにとって身近な食に関する諸問題を把握し、食品を介して人の健康を害する諸因子（食品添加物、微生物）の特質や作用および、これらによってもたらされる疾病の特質と防止方法を理解し、個々が食に関する知識を身に付けることが目的である。

### 授業の到達目標

1. フードチェーンについて理解する
2. 食中毒・食品添加物・食品表示について理解を深める
3. 食の安全について理解し、自分たちの生活に活用することができる

### ディプロマ・ポリシー（卒業時の到達目標）／ 共通教育の理念・教育方針に関わる項目

多角的な視点を培うのに必要な幅広い基礎知識（基礎知識）

問題の発見・解決に取り組むための思考力（基本的思考力）

### 授業概要

食の安全に関する課題についてグループ学習を行う。食品の加工・保存・流通技術と社会の関わりに関しての多様性を知り、自分たちの生活に応用できるように考えていく。

#### 【アクティブ・ラーニングの手法】

ディスカッション、プレゼンテーション

### 授業スケジュール

第 1 回 ガイダンス

第 2 回 この授業内容および授業の趣旨について説明

食品衛生行政、食品関連法規

第 3 回 食中毒について（細菌性食中毒）

第 4 回 食中毒について（ウイルス性食中毒）

第 5 回 自然毒と化学毒による食中毒

第 6 回 有害物質による食品汚染

- 第 7 回 食中毒に関するグループ学習
- 第 8 回 食品表示
- 第 9 回 食品添加物
- 第 10 回 食品表示・食品添加物に関するグループ学習
- 第 11 回 個別の課題設定
- 第 12 回 個別課題の検討
- 第 13 回 個別課題の小論文作成
- 第 14 回 プレゼンテーション
- 第 15 回 授業の総括

#### 授業時間外学習にかかわる情報

グループ学習があるため、授業内容に関して復習をすること。

#### 成績評価方法

授業の要約と課題 30%、グループ学習・発表 20%、課題小論文・発表 50%とし、受講態度を加味して総合的に評価します

#### 受講条件

(←学問分野別科目と主題探究型科目では記入しないこと)

#### 受講のルール

本授業は、グループ学習と個別課題があるため、人の意見を聞き、自分の考えをまとめ、積極的に発言・行動することが望まれる。