

高等学校 令和4年度（2学年用） 教科 家庭 科目 食品衛生

教科： 家庭 科目： 食品衛生 単位数： 1 単位
 対象学年組： 第 2 学年 3 組～ 組

使用教科書：（ 全国調理師養成施設協会 3 食品の安全と衛生 ）

教科 家庭 の目標： 家庭の生活の関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、生活の質の向上と社会の発展を担う職業人として必要な資質・能力を育成する。

【知識及び技能】生活産業の各分野について体系的・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。

【思考力、判断力、表現力等】生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】職業人として必要な豊かな人間性を育み、より良い社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目 食品衛生 の目標： 家庭の生活の関わる産業の見方・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・能力を育成する。

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
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・情報を収集・整理することができる。	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に向けて考察し、工夫する。	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身に付ける。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	A 食の安全と衛生 【知識及び技能】 食の安全確保の仕組みを体系的・系統的に理解し、関連する情報を収集・整理することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 食品衛生法や食品安全基本法等の法律について考察し、まとめることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品衛生と調理師の責務について学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・調理師と食の安全の関わり ・食品衛生に関するポスター制作	A 食の安全と衛生 【知識及び技能】 食の安全確保の仕組みを体系的・系統的に理解し、関連する情報を収集・整理している。 【思考力、判断力、表現力等】 食品衛生法や食品安全基本法等の法律について考察し、まとめている。 【学びに向かう力、人間性等】 食品衛生と調理師の責務について学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	5
	定期考査			○	○		1
1 学 期	B 食品と微生物 【知識及び技能】 食品中の微生物（細菌・ウイルス）について理解し、関連する情報を収集・整理することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 細菌とウイルスの違いと微生物の増殖条件について考察し、まとめることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品に影響する微生物について学び、調理従事者として主体的に健康管理をする態度を身に付ける。	・微生物の種類と特徴 ・調理従事者の健康管理 ・食中毒統計の集約と分析	B 食品と微生物 【知識及び技能】 食品中の微生物（細菌・ウイルス）について理解し、関連する情報を収集・整理している。 【思考力、判断力、表現力等】 細菌とウイルスの違いと微生物の増殖条件について考察し、まとめている。 【学びに向かう力、人間性等】 食品に影響する微生物について学び、調理従事者として主体的に健康管理をする態度を身に付ける。	○	○	○	5
	定期考査			○	○		1
2 学 期	C 細菌性食中毒 【知識及び技能】 感染型食中毒、毒素型食中毒とその予防について理解し、関連する情報を収集・整理することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 細菌性食中毒の種類と特徴について考察し、まとめることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 細菌性食中毒について学び、主体的にその予防をする態度を身に付ける。	・細菌性食中毒の種類と特徴 ・細菌性食中毒の予防	C 細菌性食中毒 【知識及び技能】 感染型食中毒、毒素型食中毒とその予防について理解し、関連する情報を収集・整理している。 【思考力、判断力、表現力等】 細菌性食中毒の種類と特徴について考察し、まとめている。 【学びに向かう力、人間性等】 細菌性食中毒について学び、主体的にその予防をしようとしている。	○	○	○	6
	D ウイルス性食中毒 【知識及び技能】 ノロウイルスを中心としたウイルス性食中毒とその予防について理解し、関連する情報を収集・整理することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ウイルス性食中毒の種類と特徴について考察し、まとめることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ウイルス性食中毒について学び、主体的にその予防をする態度を身に付ける。	・ウイルス性食中毒の種類と特徴 ・ウイルス性食中毒の予防	D ウイルス性食中毒 【知識及び技能】 ノロウイルスを中心としたウイルス性食中毒とその予防について理解し、関連する情報を収集・整理している。 【思考力、判断力、表現力等】 ウイルス性食中毒の種類と特徴について考察し、まとめている。 【学びに向かう力、人間性等】 ウイルス性食中毒について学び、主体的にそのを予防しようとしている。	○	○	○	6

	定期考査			○	○		1
3 学 期	E 自然毒食中毒 【知識及び技能】 自然毒食中毒とその予防について理解し、関連する情報を収集・整理することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 自然毒食中毒の種類と特徴について考察し、まとめることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 自然毒食中毒について学び、主体的にその予防をする態度を身に付ける。	・自然毒食中毒の種類と特徴 ・自然毒食中毒の予防	E 自然毒食中毒 【知識及び技能】 自然毒食中毒とその予防について理解し、関連する情報を収集・整理している。 【思考力、判断力、表現力等】 自然毒食中毒の種類と特徴について考察し、まとめている。 【学びに向かう力、人間性等】 自然毒食中毒について学び、主体的にその予防しようとしている。	○	○	○	4
	F 化学性食中毒 【知識及び技能】 化学性食中毒とその予防について理解し、関連する情報を収集・整理することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 化学性食中毒の種類と特徴について考察し、まとめることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 化学性食中毒について学び、主体的にその予防をする態度を身に付ける。	・化学性食中毒の種類と特徴 ・化学性食中毒の予防	F 化学性食中毒 【知識及び技能】 化学性食中毒とその予防について理解し、関連する情報を収集・整理している。 【思考力、判断力、表現力等】 化学性食中毒の種類と特徴について考察し、まとめている。 【学びに向かう力、人間性等】 化学性食中毒について学び、主体的にその予防をしようとしている。	○	○	○	5
	定期考査			○	○		1
						合計	35