

タキソノミーテーブル（教育目標の分類体系：タキソノミー）

科目名 食品衛生学

（ 2025 年 7 月 28 日作成）

氏名 白井宗一

No.1

内容 （〇〇する 力がある） 事実、概念、 手続き、メタ認知	想起する	理解する	応用する	分析する	評価する	創造する
	（再認、再生）	解釈、例示、分類、推 論、比較、説明	実行、遂行	比較、組織 結果と原因	チェック、判断	生み出す、計画 できる、汎化
食品添加物	食品添加物の安全 性、分類、表示等に 係る重要な用語を列 挙できる。	それぞれの用語の意味を 説明できる。	国試過去問 5 年分を解 く。	食品表示から使用さ れている食品添加物 を明らかにし、用途 を説明できる。	食品添加物に関する一問 一答を解く。	食品添加物に関する短 問を作成できる。
食品の変質 1	油脂の変質である酸 化について、重要な 用語を列挙できる。	油脂の変質（酸化）のメ カニズムを説明できる。	国試過去問 5 年分を解 く。	油脂の酸化を防止す るために、どのよう な方策が講じられて いるか説明できる。	油脂の酸化に関する一問 一答を解く。	油脂の酸化に関する単 問を作成できる。
食品の変質 2	タンパク質の腐敗に 関する重要な用語を 列挙できる。	腐敗産物及び腐敗の判定 法を説明できる。	国試過去問 5 年分を解 く。	市販食品について、 腐敗を防止するため にどのような方策が 用いられているか説 明できる。	微生物による変質に関す る一問一答を解く。	微生物による変質に関 する単問を作成でき る。
食品中の有害物質	食品中に存在する可 能性がある有害物質 を列挙できる。	それぞれの有害物質につ いてその生成メカニズ ムを説明できる。	国試過去問 5 年分を解 く。	調理によって生成す る有害物質を減少さ す方法を説明できる。	食品中の有害物質に関す る一問一答を解く。	食糧品中の有害物質に 関する単問を作成でき る。

		ム、健康障害について説明できる。		せる方法について説明できる。		

タキソノミーテーブル

学科・専攻【 健康栄養学科 】 科目【 食品衛生学 】