

ポートフォリオ記録イメージ			<1>		<2>		<3>		<4>
授業回	シラバス（授業計画）	授業の到達目標	各授業回で実施する小テストの評価点		各授業回で提出した自主レポートの評価点		各授業回終了後の自己評価		期末テスト評価
			得点率	到達レベル	評価点	到達レベル	評価点	到達レベル	
1	食品衛生行政と法規①（食品安全基本法、食品の安全性の考え方ほか）	A-1 B							
2	食品衛生行政と法規②（食品衛生行政、食品衛生法、食品衛生監視員、関連法規ほか）	A-1 A-2 B							
3	食品の変質①（微生物とは ほか）	C-1							
4	食品の変質②（微生物に関する基本事項 ほか）	C-1							
5	食品の変質③（食品の腐敗・変敗・変質 ほか）	C-1							
6	食中毒①（食中毒の定義と概要、自然毒食中毒）	D C-2							
7	食中毒②（微生物性食中毒その1）	C-1							
8	食中毒③（微生物性食中毒その2）	C-1							
9	食中毒④（微生物性食中毒その3およびウイルス性食中毒）	C-1							
10	食品による感染症・寄生虫①（消化器感染症、人獣共通感染症）	C-3							
11	食品による感染症・寄生虫②（寄生虫 BSE）	C-3							
12	食品中の汚染物質（カビ毒・化学物質・異物）	C-4 C-5							
13	食品衛生管理／食品の器具と容器包装（HACCP／包装資材ほか）	E-1							
14	食品添加物／新しい食品の安全性問題／食品の表示と規格基準	A-2 C-6							
15	試験および総括								

到達目標	食品安全専門人材プログラム 教育カリキュラムのRubric	
A-1	法規（制度など）	食品の安全性ならびに、その安全確保や衛生管理の実施に必要な法規や制度を理解し説明できる
A-2		食品表示制度、表示方法、規格基準を理解し説明できる
B	食品の安全性の確保（リスクアナリシス）	ハザードとリスクの違いについて、また食品のリスク分析（リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション）について理解し、説明できる。
C-1	リスクと危害要因	病原性微生物による食中毒の原因や、主な汚染源、症状、予防法との関連について理解し、説明できる。衛生管理に活用できる。
C-2		自然毒・化学毒による食中毒の原因や、汚染源、症状、予防法との関連について理解し、説明できる。衛生管理に活用できる。
C-3		食品による寄生虫と感染症（人獣共通感染症を含む）とその予防法、異物混入について理解し、説明できる。寄生虫や異物の制御を理解し、実践に活用できる
C-4		食中毒以外の食品汚染物質（カビ毒、有害元素、放射性物質、農薬、内分泌攪乱物質等）との関連について理解し、説明できる。食品汚染物質の制御を理解し、実践に活用できる。
C-5		食物アレルギーを引き起こすアレルゲンの種類と原因食品について理解し、説明できる。食物アレルギーの原因食品を理解し、実践に活用できる。
C-6		3.食品添加物の指定制度、種類や用途、安全性を理解し、説明できる。食品添加物の安全性について理解し、実践に活用できる
D	食中毒発生状況	食中毒統計、食中毒発生状況について理解し、説明できる。給食における食中毒発生状況を把握し、実践できる。
E	マネジメント	PRP;HACCPに沿った衛生管理、食品安全マネジメントシステムを理解し、説明できる。HACCPシステムの運用について説明できる。食品安全マネジメントシステム（FSMS）認証規格を理解する。