

科目の到達目標		特定多数人に対して継続的に食事を提供する施設における食の安全に関する基礎的な知識を身につける。					管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム (平成30年度作成) A-6、栄養・食の質と安全管理 D-1、食べ物と健康の関連の理解 D-3、給食と給食経営管理の理解 <学修目標>-15
評価項目	評価基準	(A+)	(A)	(B)	(C)	(D)	※ 資料を見ながら説明できる。 に該当する資料の作成(教員) ペーパーテストでC.Dレベルの確認
		Super : 期待する状態以上に、何かプラスαが見られる	十分満足できる: 期待する状態十分見られる	満足できる: 期待する状態見られる	概ね満足できる: 期待する状態は見られるが、未到達な部分もある	努力を要する: 期待する状態が見られない	
1	法規(制度など)	1.給食に関わる食品衛生・食品の安全性確保に関する法規(食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法等)を説明できる。	給食に関わる食品衛生・食品の安全性確保に関する法律や制度を説明できる。	給食に関わる食品衛生・食品の安全性確保に関する法律や制度を説明できる。	給食に関わる食品衛生・食品の安全性確保に関する法律や制度を説明できる。	給食に関わる食品衛生・食品の安全性確保に関する法律や制度を説明できる。	D-1、1-3)③食品衛生・食品の安全性確保に関する法規(食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法等)と行政制度を説明できる。
2	食品の安全性の確保(リスクアナリシス)	8.給食における食品衛生管理において、食品のハザード(危害要因)とリスクの違いについて説明できる。	給食における食品のハザード、食品のリスクアナリシスについて説明できる。	給食における食品のハザード、食品のリスクアナリシスについて説明できる。	給食における食品のハザード、食品のリスクアナリシスについて説明できる。	給食における食品のハザード、食品のリスクアナリシスについて説明できる。	A-6)②栄養・食に関するリスクについて説明できる。 D-1、1-3)①食品のハザード(危害要因)とリスクの違いについて説明できる。
3	リスクと危害要因	3.給食における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説明できる。	給食における病原性微生物による食中毒の原因や、主な汚染源、症状、予防法について説明できる。	給食における病原性微生物による食中毒の原因や、主な汚染源、症状、予防法について説明できる。	給食における病原性微生物による食中毒の原因や、主な汚染源、症状、予防法について説明できる。	給食における病原性微生物による食中毒の原因や、主な汚染源、症状、予防法について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-1、1-4)②病原性微生物による食中毒の原因や、主な汚染源、症状、予防法について説明できる。
		4.給食における自然毒・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説明できる。	給食における自然毒・化学毒による食中毒の原因や、汚染源、症状、予防法について説明できる。	給食における自然毒・化学毒による食中毒の原因や、汚染源、症状、予防法について説明できる。	給食における自然毒・化学毒による食中毒の原因や、汚染源、症状、予防法について説明できる。	給食における自然毒・化学毒による食中毒の原因や、汚染源、症状、予防法について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-1、1-4)③自然毒・化学毒による食中毒の原因や、汚染源、症状、予防法について説明できる。
		5.給食における食品由来の寄生虫と感染症(人獣共通感染症を含む)とその予防法との関連について説明できる。	給食における食品由来の寄生虫と感染症(人獣共通感染症を含む)とその予防法について説明できる。	給食における食品由来の寄生虫と感染症(人獣共通感染症を含む)とその予防法について説明できる。	給食における食品由来の寄生虫と感染症(人獣共通感染症を含む)とその予防法について説明できる。	給食における食品由来の寄生虫と感染症(人獣共通感染症を含む)とその予防法について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-1、1-4)④食品由来の寄生虫と感染症(人獣共通感染症を含む)とその予防法について説明できる。
		6.給食における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、食品成分が変化した有害物質、異物等)について説明できる。	給食における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、食品成分が変化した有害物質、異物等)について説明できる。	給食における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、食品成分が変化した有害物質、異物等)について説明できる。	給食における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、食品成分が変化した有害物質、異物等)について説明できる。	給食における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、食品成分が変化した有害物質、異物等)について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-1、1-4)⑤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)について説明できる。
		11.食物アレルギーの原因食品と給食提供について説明できる。	食物アレルギーを引き起こすアレルギーの種類と原因食品及び給食提供における食物アレルギー対応について説明できる。	食物アレルギーを引き起こすアレルギーの種類と原因食品及び給食提供における食物アレルギー対応について説明できる。	食物アレルギーを引き起こすアレルギーの種類と原因食品及び給食提供における食物アレルギー対応について説明できる。	食物アレルギーを引き起こすアレルギーの種類と原因食品及び給食提供における食物アレルギー対応について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-1、1-3)⑤食物アレルギーの原因食品について説明できる。
		7.給食に使用する食品の選択における食品添加物の安全性について説明できる。	食品添加物の指定制度、種類や用途、安全性を踏まえた給食における食品の選択について説明できる。	食品添加物の指定制度、種類や用途、安全性を踏まえた給食における食品の選択について説明できる。	食品添加物の指定制度、種類や用途、安全性を踏まえた給食における食品の選択について説明できる。	食品添加物の指定制度、種類や用途、安全性を踏まえた給食における食品の選択について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-1、1-5)②食品添加物の安全性について説明できる。
		10.給食における食品由来の窒息とその予防について説明できる。	給食における食品由来の窒息とその予防について説明できる。	給食における食品由来の窒息とその予防について説明できる。	給食における食品由来の窒息とその予防について説明できる。	給食における食品由来の窒息とその予防について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-1、1-3)⑤食品由来の窒息とその予防について説明できる。
4	食中毒の発生状況	2.給食における食中毒発生状況について説明できる。	給食における食中毒発生状況について説明できる。	給食における食中毒発生状況について説明できる。	給食における食中毒発生状況について説明できる。	給食における食中毒発生状況について説明できる。	A-6)③緊急時の栄養・食事が管理できる。 D-1、1-4)①食中毒の定義、発生状況について説明できる。
5	マネジメント	9.給食における食品衛生管理(一般衛生管理プログラム、HACCP等)について説明できる。	給食における食品衛生管理(一般衛生管理プログラム、HACCP等)について説明できる。	給食における食品衛生管理(一般衛生管理プログラム、HACCP等)について説明できる。	給食における食品衛生管理(一般衛生管理プログラム、HACCP等)について説明できる。	給食における食品衛生管理(一般衛生管理プログラム、HACCP等)について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-1、1-3)④食品衛生管理(一般衛生管理プログラム、HACCP等)について説明できる。 D-3、3-5)給食の生産・提供における衛生管理 ①一般衛生管理プログラムとHACCPシステムとの関連を説明できる。
		12.食中毒・自然災害・事故等の危機管理について説明できる。	食中毒・自然災害・事故等の危機管理について説明できる。	食中毒・自然災害・事故等の危機管理について説明できる。	食中毒・自然災害・事故等の危機管理について説明できる。	食中毒・自然災害・事故等の危機管理について説明できる。	A-6)①安全で質の高い栄養・食事が管理できる。 D-3、3-5)③食中毒・自然災害・事故等の危機管理について説明できる。
6	危機管理	給食におけるクライシスマネジメントとリスクマネジメントについて説明できる。	給食におけるクライシスマネジメントとリスクマネジメントについて説明できる。	給食におけるクライシスマネジメントとリスクマネジメントについて説明できる。	給食におけるクライシスマネジメントとリスクマネジメントについて説明できる。	給食におけるクライシスマネジメントとリスクマネジメントについて説明できる。	A-6)②栄養・食に関するリスクについて説明できる。 D-3、3-9)給食施設における危機管理対策の基本 ①給食施設におけるクライシスマネジメントとリスクマネジメントを説明できる。
		インシデント・アクシデント管理の意義について説明できる。	インシデント・アクシデント管理の意義について説明できる。	インシデント・アクシデント管理の意義について説明できる。	インシデント・アクシデント管理の意義について説明できる。	インシデント・アクシデント管理の意義について説明できる。	A-6)②栄養・食に関するリスクについて説明できる。 D-3、3-9)②インシデント・アクシデント管理の意義を説明できる。
		給食における食中毒・自然災害・事故・食物アレルギー対応等の危機管理について説明できる。	給食における食中毒・自然災害・事故・食物アレルギー対応等の危機管理について説明できる。	給食における食中毒・自然災害・事故・食物アレルギー対応等の危機管理について説明できる。	給食における食中毒・自然災害・事故・食物アレルギー対応等の危機管理について説明できる。	給食における食中毒・自然災害・事故・食物アレルギー対応等の危機管理について説明できる。	A-6)②栄養・食に関するリスクについて説明できる。 D-3、3-9)④食中毒・自然災害・事故・食物アレルギー対応等の危機管理について説明できる。 ⑤食物アレルギー対応に関する危機管理を説明できる。 ⑥自然災害・事故に対する危機管理を説明できる。

レポートの基準 【要件】	レポート作成のルールが守られている。
	根拠に基づいて、正確な説明ができています。
	内容が整理され、わかりやすく構成されている。
	オリジナリティがある。

プレゼンの基準 【要件】	内容の構成がわかりやすく、理解しやすい。
	重要なポイントが強調されている。
	内容がよく聞き取れる
	文字は、読みやすい。

「説明」できる とは	理解した知識を自分で作成した資料の提示や口頭で伝えることができる。
	重要な語句やキーワードが含まれている。
	わかりやすい言葉を使っている。
	説明する内容を事前に整理するなど準備している。

管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム (平成30年度作成)
 「説明できる」：学修し、理解した知識を他者に伝えることができる
 「概説できる」：学修し理解したが、他者に伝える迄にいたらない。概要の理解に留まる場合
 「実践できる」：学修し、修得したスキルを実際に使うことができる