

科目における食品安全専門人材の到達目標		評価点					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・食の質と安全の管理 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>-5	
到達目標の大分類-4	科目の到達目標<評価の観点 11>	5 (A+)	4 (A)	3 (B)	2 (C)	1 (D)		
		テストの点数が：90%以上	テストの点数が：80%以上	テストの点数が：70%以上	テストの点数が：60%以上	テストの点数が：60%未満		
1	食品の安全性の確保（リスクアナリシス）	1.給食経営における食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析（リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション）の考え方を説明できる。	給食経営における食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析の考え方についてレポートないしプレゼン資料を作成できる。	給食経営における食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析の考え方について説明できる。	給食経営における食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析の考え方について資料を見ながら説明できる。	給食経営における食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析の考え方について知っている。	給食経営における食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析の考え方について知らない。	1 A-6②栄養・食に関するリスクについて説明できる。 D-1、1-3)②食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析（リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション）の考え方を説明できる。
2	マネジメント	5.給食経営をふまえたHACCPシステムの運用について説明できる。	給食経営をふまえたHACCPシステムの運用についてレポートないしプレゼン資料を作成できる。	給食経営をふまえたHACCPシステムの運用について説明できる。	給食経営をふまえたHACCPシステムの運用について資料を見ながら説明できる。	給食経営をふまえたHACCPシステムの運用について知っている。	給食経営をふまえたHACCPシステムの運用について知らない。	3 A-6①安全で質の高い栄養・食事管理ができる。
3	危機管理	6.給食経営をふまえた事故・災害時対策について説明できる。	給食経営をふまえた事故・災害時対策についてレポートないしプレゼン資料を作成できる。	給食経営をふまえた事故・災害時対策について説明できる。	給食経営をふまえた事故・災害時対策について資料を見ながら説明できる。	給食経営をふまえた事故・災害時対策について知っている。	給食経営をふまえた事故・災害時対策について知らない。	4 A-6③緊急時の栄養・食事管理が説明できる。 D-3、3-9)③危機管理対策のために活用できる資源を説明できる。
4	給食経営と食品安全	2.給食経営における品質管理と食品安全について説明できる。	給食経営における品質管理と食品安全についてレポートないしプレゼン資料を作成できる。	給食経営における品質管理と食品安全について説明できる。	給食経営における品質管理と食品安全について資料を見ながら説明できる。	給食経営における品質管理と食品安全について知っている。	給食経営における品質管理と食品安全について知らない。	5 A-6①安全で質の高い栄養・食事管理ができる。 A-6②栄養・食に関するリスクについて説明できる。 A-6③緊急時の栄養・食事管理が説明できる。
		3.給食経営における生産管理と食品安全について説明できる。	給食経営における生産管理と食品安全についてレポートないしプレゼン資料を作成できる。	給食経営における生産管理と食品安全について説明できる。	給食経営における生産管理と食品安全について資料を見ながら説明できる。	給食経営における生産管理と食品安全について知っている。	給食経営における生産管理と食品安全について知らない。	
		4.給食経営における提供管理と食品安全について説明できる。	給食経営における提供管理と食品安全についてレポートないしプレゼン資料を作成できる。	給食経営における提供管理と食品安全について説明できる。	給食経営における提供管理と食品安全について資料を見ながら説明できる。	給食経営における提供管理と食品安全について知っている。	給食経営における提供管理と食品安全について知らない。	

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。
	提出期限が守られている。

プレゼンの基準 [要件]	内容の構成が分かりやすく、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。
	絵や図は関心をひきつけている。
	発表時間は規定の時間内である。

「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。
	相手が理解しやすいよう工夫がなされている。

管理栄養士・栄養士養成の栄養教育モデル・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