

2021年度（3年生）

「衛生管理システム（集中講義）」

授業方法：講義・演習・実習

担当：岸本満 安藤恵 福谷留奈

2021年度 衛生管理システム 授業計画案

2021.08.16

		8/23-27随時	Step0	食品安全基礎	食品衛生基礎知識の確認・自己評価	「食品微生物学」講義の小テスト問題172問 e-ラーニングで何点取れるか。(食品微生物学の復習)
1日目	8月23日	月	Step1	食品安全マネジメント基礎	講義・小テスト	一般衛生管理、HACCP (7原則12手順)、大量調理施設衛生管理マニュアル ほか
					講義・小テスト	食品安全マネジメントシステム (FSMS)と認証規格 ISO22000 FSMS22000 JFS規格 ほか
					講義・小テスト	管理栄養学部におけるFSMS (ISO22000) ほか
					課題演習 (自主)	食品安全マネジメントシステム (FSMS) と認証規格に関する資料の作成 (資料1) 管理栄養学部におけるFSMS (ISO22000) に関する資料の作成 (資料2)
2日目	8月24日	火	Step1	食品安全マネジメント基礎	課題演習 (必須)	食品安全マネジメントシステム (FSMS) と認証規格に関する資料の作成 (資料1) 管理栄養学部におけるFSMS (ISO22002) に関する資料の作成 (資料2)
					発表	演習成果物 (資料1・2) の発表
3日目	8月25日	水	Step2	HACCPプラン演習	講義・課題演習	献立カテゴリー別HACCPプラン (資料3) の作成<ハザード分析、フローチャート、CCP/OPRPの設定、一般的衛生管理、その他>
					課題演習 (必須)	
					課題演習 (自主)	
4日目	8月26日	木	Step2	HACCPプラン演習	発表	演習成果 (資料3) の発表
					Step3	衛生検査実習
			食品の細菌検査	食品試料の採取、一般生菌数・大腸菌群数等の測定 ほか		
			環境の衛生検査	清浄度検査 (ATP検査・残留たんぱく検査) ・細菌検査 ほか		
演習 (自主)	衛生検査・微生物検査に関する総合討論					
5日目	8月27日	金	Step4	教育効果測定アシスタント演習	講義・演習	口頭試問と実技試験の内容と方法
					演習	口頭試問と実技試験の試行とロールプレイ 改善提案及び提案書作成 (資料4)
					課題演習 (自主)	教育効果測定の改善提書の作成 (資料4) ルーブリックに基づく自己評価 (資料5)
			Step5	レポート	9月6日までに①～④について回答し資料1～5を添付する。	①最も印象に残った(重要で記憶にとどめたい) 事項・内容。 ②なぜ、最も印象に残ったのか(重要で記憶にとどめたいと考えたのか) その理由等。 ③この講義で何を学んだか (知識)、何に気づいたか (発見、気づき)、それらを何につなげたいか。 ④理解が十分でなかったと思われる事項・内容。

第5日目 (8/27金)

第5日目 (8/27金)

1限	Step4	教育効果測定アシスタント演習	講義・演習	口頭試問と実技試験の内容と方法
2限			演習	口頭試問と実技試験の試行とロールプレイ改善提案及び提案書作成 (資料4)
3限			課題演習 (自主)	教育効果測定の改善提書の作成 (資料4)
4限				ルーブリックに基づく自己評価 (資料5)

第5日目（8/27金）1限 講義・演習

口頭試問と実技試験の内容と方法

「教育効果測定」について（計画案）

目的：給食管理実習の教育効果を測定する。

対 象；給食管理実習履修後の2年生

測定者；食品安全チームおよび「教育効果測定アシスタント」

時 期；給食管理実習13～15回目の授業後または16週目（前期および後期）又はその他

場 所；611給食管理実習室

方 法；アシスタントが、2年生を対象に「口頭試問（又は筆記試験）」と「実技試験」等を行う。

実施コンセプト

「衛生管理システム」修了生が、「教育効果測定」のアシスタントとして、2年生に口頭試問等、実技試験（手洗い、身だしなみ、衛生検査等）を課して、評価する。

したがって3年生ないし4年生が効果測定を実施する時期は前期：7～8月、後期：12～1月
効果測定結果は成績評価の参考にする。

評価者の3・4年生には謝礼（時給）を支払う。

評価される2年生は評価結果をポートフォリオに記載することができる。

仮にひとり20～30分の口頭試問等と実技試験を実施すると、
2年生2クラスで約90名だから $0.5\text{時間（30分）} \times 90\text{人} = 45\text{時間}$
評価者が5人で、1日ひとり3時間(6人)評価すると3日間必要。
 $6\text{人}/3\text{時間} \times 5\text{人} \times 3\text{日} = 90\text{人}$

「衛生管理システム」は、上記の学生評価者の力量が習得できるよう内容、プログラムを編成。

「教育効果測定」の検討課題

1. 「効果測定」に要する一人当たりの時間は？
2. 「口頭試問」の問題の事項（内容）は？問題数は？
3. 「口頭試問」の問題の形式は？ 選択式もありか。
4. 「口頭試問」の回答に対する評価基準は？部分点もあり？
5. 「口頭試問」の問題を事前に告知しておき、そこから出題か？
6. 「口頭試問」実施中に他の対象者に聞こえないようにするには？
7. 「口頭試問」は各問題ごと及び全体として制限時間を設けるか？
8. 「実技試験」に要する一人当たりの時間は？
9. 「実技試験」は手洗い、身だしなみ、衛生検査（ATP）か？
10. 「実技試験」の評価ポイントと評価基準の設定が必要。
11. 「実技試験」の評価ポイントと評価基準を事前に公表する。
12. 「口頭試問」と「実技試験」は各100点満点か、合わせて100点か。
13. 「口頭試問」と「実技試験」だけでいいのか。筆記試験は？
14. 「効果測定」当日までの準備および計画の策定
15. 「効果測定」当日の受付、時間管理、管理運営の役割や手順。
16. その他

口頭試問 について (案)

1. 10問用意して5問出題か。
2. 問題例
 - ①一般衛生管理について説明しなさい。
 - ②HACCPについて説明しなさい。
 - ③HACCPの7原則について説明しなさい。
 - ④CCPとOPRPの違いについて説明しなさい。
 - ⑤ISO22000について説明しなさい
 - ⑥管理栄養学部がISO22000の認証を取得した目的は何ですか。
 - ⑦給食献立等の安全を保証するため「給食管理実習」におけるFSMSの目標がFSMSマニュアルに基づき決定されている。その目標4つを述べなさい。
 - ⑧手袋を使用するとき衛生管理上注意することは何ですか。
 - ⑨実習中にトイレを使用する時のルール、注意事項を述べなさい。
 - ⑩異物混入をさせないためにどんなことに気をつけたらよいか述べなさい。
3. 模範解答および部分点の基準を作成する。

実技試験 について (案)

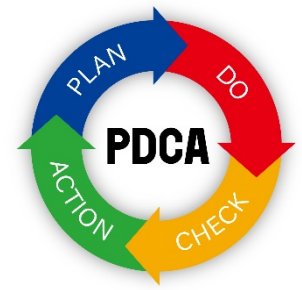
1. 6問用意して3問出題か。
2. 実技試験例
 - ①手洗い
 - ②身だしなみ (ローラー掛け含む)
 - ③ATP検査
 - ④残留塩素濃度測定
 - ⑤次亜塩素酸Na溶液調製
 - ⑥災害時の緊急避難
3. 模範解答および部分点の基準を作成する。

第5日目（3/12金）2限 演習

口頭試問と実技試験
実施の計画と準備

ディスカッション

PLAN



- 「教育効果測定」について
- 「教育効果測定」の検討課題について
- 口頭試問 について
- 実技試験 について

実施計画

方法
手順
役割
人員配置
必要なツール
問題（課題）
模範解答
評価方法
評価基準など

準備

「教育効果測定」について（計画案）



目的：給食管理実習の教育効果を測定する。

対象；給食管理実習履修後の2年生

測定者；食品安全チームおよび「教育効果測定アシスタント」

時期；給食管理実習13～15回目の授業後または16週目（前期および後期）又はその他

場所；611給食管理実習室

方法；1名のアシスタントが、1名の2年生を対象に「口頭試問」と「実技試験」を行う。

実施コンセプト

「衛生管理システム」修了生が、「教育効果測定」のアシスタントとして、2年生に口頭試問、実技試験（手洗い、身だしなみ、衛生検査等）を課して、評価する。

したがって3年生ないし4年生が効果測定を実施する時期は前期：7～8月、後期：12～1月
この測定結果は正規の成績評価には関係なく行う。

評価者の3・4年生には謝礼（時給）を支払う。

評価される2年生は評価結果をポートフォリオに記載できる。

仮にひとり20～30分の口頭試問と実技試験を実施すると、
2年生2クラスで約90名だから $0.5\text{時間（30分）} \times 90\text{人} = 45\text{時間}$
評価者が5人で、1日ひとり3時間(6人)評価すると3日間必要。
 $6\text{人}/3\text{時間} \times 5\text{人} \times 3\text{日} = 90\text{人}$

「衛生管理システム」は、上記の学生評価者の力量が習得できるよう内容、プログラムを編成。

「教育効果測定」の検討課題



1. 「効果測定」に要する一人当たりの時間は？
2. 「口頭試問」の問題の事項（内容）は？問題数は？
3. 「口頭試問」の問題の形式は？ 選択式もありか。
4. 「口頭試問」の回答に対する評価基準は？部分点もあり？
5. 「口頭試問」の問題を事前に告知しておき、そこから出題か？
6. 「口頭試問」実施中に他の対象者に聞こえないようにするには？
7. 「口頭試問」は各問題ごと及び全体として制限時間を設けるか？
8. 「実技試験」に要する一人当たりの時間は？
9. 「実技試験」は手洗い、身だしなみ、衛生検査（ATP）か？
10. 「実技試験」の評価ポイントと評価基準の設定が必要。
11. 「実技試験」の評価ポイントと評価基準を事前に公表する。
12. 「口頭試問」と「実技試験」は各100点満点か、合わせて100点か。
13. 「口頭試問」と「実技試験」だけでいいのか。筆記試験は？
14. 「効果測定」当日までの準備および計画の策定
15. 「効果測定」当日の受付、時間管理、管理運営の役割や手順。
16. その他

口頭試問 について (案)



1. 10問用意して5問出題か。
2. 問題例
 - ①一般衛生管理について説明しなさい。
 - ②HACCPについて説明しなさい。
 - ③HACCPの7原則について説明しなさい。
 - ④CCPとOPRPの違いについて説明しなさい。
 - ⑤ISO22000について説明しなさい
 - ⑥管理栄養学部がISO22000の認証を取得した目的は何ですか。
 - ⑦給食献立等の安全を保証するため「給食管理実習」におけるFSMSの目標がFSMSマニュアルに基づき決定されている。その目標4つを述べなさい。
 - ⑧手袋を使用するとき衛生管理上注意することは何ですか。
 - ⑨実習中にトイレを使用する時のルール、注意事項を述べなさい。
 - ⑩異物混入をさせないためにどんなことに気をつけたらよいか述べなさい。
3. 模範解答および部分点の基準を作成する。

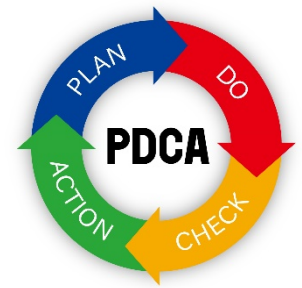
実技試験 について (案)

1. 6問用意して3問出題か。
2. 実技試験例
 - ①手洗い
 - ②身だしなみ (ローラー掛け含む)
 - ③ATP検査
 - ④残留塩素濃度測定
 - ⑤次亜塩素酸Na溶液調製
 - ⑥災害時の緊急避難
3. 模範解答および部分点の基準を作成する。



口頭試問と実技試験の試行

DO



方法、手順、役割、人員配置をして
必要なツールを用いて
問題（課題）模範解答を用意して
評価方法・評価基準を決めて
やってみる

ロールプレイの結果を考察

CHECK

方法
手順
役割
人員配置
必要なツール
問題（課題）
模範解答
評価方法
評価基準など

改善提案

ACTION

提案書作成（資料4）

2020年度3年生 S.Mさんの提案

口頭試問等と実技試験実施の提案書
(例)

口頭試問の提案

1. 問題の内容、問題数

8問用意して4問出題(ランダム)+ α (必須)

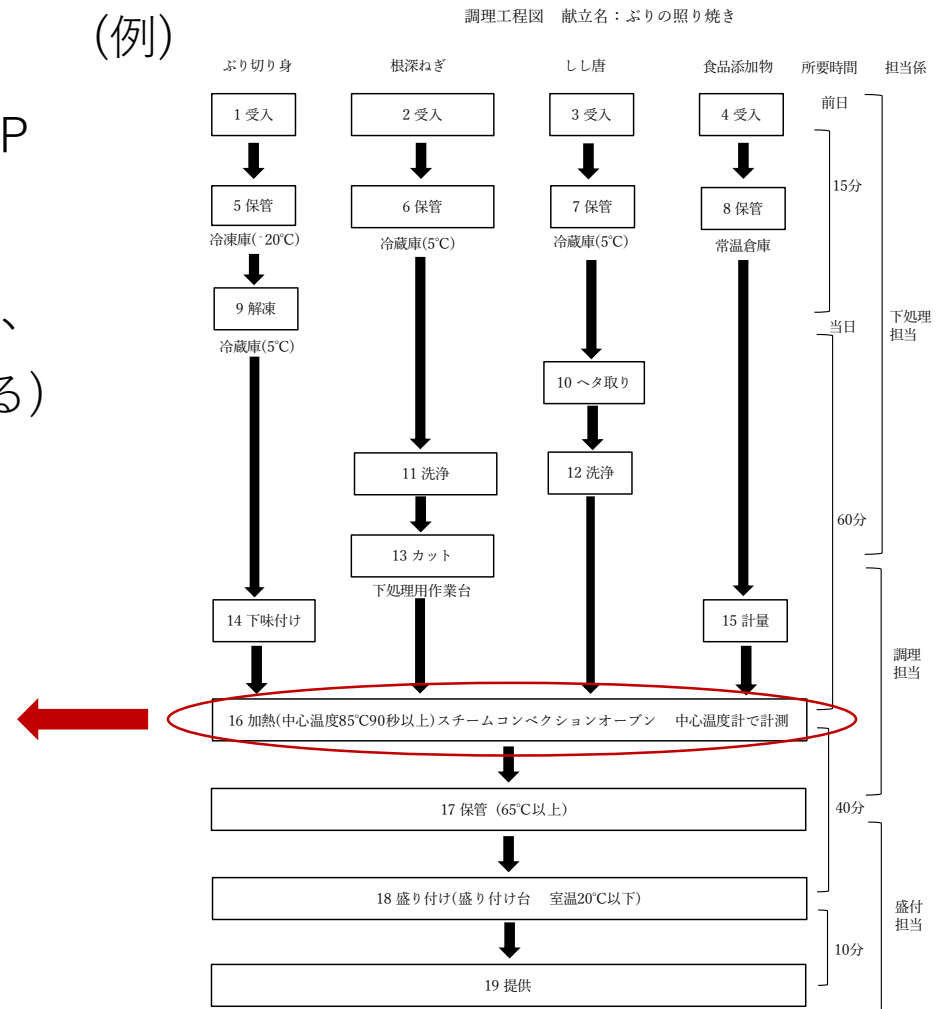
- ①HACCPについて説明しなさい。
- ②HACCPの7原則12手順について述べなさい。
- ③ISO22000について説明しなさい。
- ④管理栄養学部がISO22000の認証を取得した目的を述べなさい。
- ⑤給食献立等の安全を保証するため「給食管理実習」におけるFSMSの目標がFSMSマニュアルに基づき決定されている。その目標4つを述べなさい。
- ⑥手袋を使用するとき衛生管理上注意することは何か述べなさい。
- ⑦実習中にトイレを使用する時のルール、注意事項を述べなさい。
- ⑧異物混入をさせないためにどのようなことに気をつけたらよいか述べなさい。

+ α の問題(必須)

- 調理工程表を見せて、どこにCCPを設定するか答えてもらう
(CCPについて勉強してもらうため、この問題内容もあらかじめ提示する)

加熱工程にCCPを設定したら正解とする。

(例)



2. 試験の形式 (教育効果測定アシスタントの呼び方提案：サポーター)

- ・ サポーター1人につき学生1人
- ・ **1人当たり10分程度**とし、6号館2階栄養相談室を3部屋使用
(他の実習生に聞こえない)

10分×約22人(1クラスの半分)÷3人=約74分

3. 評価基準

- ・ 1問50点で、4問の平均点を出し、**口頭試問全体で50点満点**とする
- ・ $+ \alpha$ の問題に答えられたらボーナス点5点(51~55点は50点とみなす)
- ・ 各問題にキーワードを5つ用意し、1つ10点とする(減点方式)
- ・ 問題のみあらかじめ学生に提示する(キーワードは教えない)

4. キーワード(例)

①HACCPについて説明しなさい。

危害分析、危害要因、最終製品、重要管理点、衛生管理手法

②HACCPの7原則12手順について述べなさい。

言えなかった数×10点減点

③ISO22000について説明しなさい。

国際標準化機構、国際規格、HACCP、PRP、マネジメントシステム

④管理栄養学部がISO22000の認証を取得した目的を述べなさい。

食品安全関連科目、システム化、教育プログラム、
食品安全システムの構築、知識と技術

- ⑤給食献立等の安全を保証するため「給食管理実習」におけるFSMSの目標がFSMSマニュアルに基づき決定されている。その目標4つを述べなさい。
言えなかった数×10点減点、全部言えたら50点
- ⑥手袋を使用するとき衛生管理上注意することは何か述べなさい。
作業が変わること、食品が変わること、細菌、こまめに交換、ゴミ箱
- ⑦実習中にトイレを使用する時のルール、注意事項を述べなさい。
帽子、エプロン、白衣、出してから再度手を洗い直す、2度手洗い
- ⑧ノロウイルス対策として、調理時の注意事項を述べなさい。
二枚貝、中心温度85～90°C90秒以上、二次汚染、手指の消毒、健康管理

実技試験の提案

1. 問題の内容、問題数

5問用意して3問出題

- ①手洗い
- ②身だしなみ
- ③ATP検査
- ④残留塩素濃度測定
- ⑤拭き作業の手順

①、②は必須問題、③、④、⑤はランダムで出題



2. 試験の形式

- ・ サポーター1人につき学生1人
- ・ **1人当たり15分程度**とし、汚染室2人、非汚染室2人計4人同時に試験を行う
15分×約22人(1クラスの半分)÷4人=約83分
- ・ 汚染室の場合：1人はATP検査、もう1人は拭き作業の手順
非汚染室の場合：1人はATP検査、もう1人は残留塩素濃度測定

3. 評価基準

- ・ 1問50点で、3問の平均点を出し、**実技試験全体で50点満点**とする
- ・ 各問題に評価ポイントを5つ用意し、1つ10点とする(減点方式)
- ・ 問題と評価ポイントをあらかじめ学生に提示する(手洗いと身だしなみは必須であり、その他3問から1問出題されることも伝える)

4. 評価ポイント

①手洗い

- ・手順通り行えているか

(減点方式：手順を1つ

飛ばしたら-10点など)



②身だしなみ(各10点)

- 1 白衣の下に白いTシャツを着ているか
- 2 白色、長い、厚めの靴下を履いているか
- 3 爪は清潔に保たれているか(長さ、マニキュア等をしていないか)
- 4 ローラー掛けが正しく行われているか
- 5 帽子から髪の毛が出ていないか



③ATP検査(各10点)

- 1 測定対象面積の10cm×10cmの面を拭き取れているか
- 2 縦方向横方向にまんべんなく拭き取れているか
- 3 綿球を回転させているか
- 4 決められたように力を入れているか(あらかじめしなり具合を写真で示す)
- 5 ルミテスターPD-30を立てた状態で測定しているか

④残留塩素濃度測定(各10点)

- 1 検水管に表示してあるラインまで検水を入れているか
- 2 検水管の向かって右側にのみ試薬(1包)を入れているか
- 3 軽く振り、よく混和させて発色させた後、本体へセットしているか
- 4 直ちに(1分以内) 測定器を明るい方向へ向け、接眼レンズをのぞいているか
- 5 左右の円形部分の色の濃さが同じになるように標準比色板を回転させているか

⑤拭き作業の手順

- 1 全ての作業を上から下の順に行っているか

作業前、作業中(作業台)

- 2 台布巾を使用しているか
- 3 水拭き→アルコール噴霧
の手順で行っているか

作業後(冷蔵庫の内側)

- 4 器具用布巾を使用しているか
- 5 洗剤拭き→水拭き2回→アルコール噴霧
の手順で行っているか

教育効果測定の実施方法案

サポーター：口頭試問3人、実技試験4人 計7人

口頭試問：1コマ(90分)

1人当たり10分程度とし、6号館2階栄養相談室を3部屋使用

$$10分 \times 約22人(1クラスの半分) \div 3人 = 約74分$$

実技試験：1コマ(90分)

1人当たり15分程度とし、汚染室2人、非汚染室2人計4人同時に試験を行う

$$15分 \times 約22人(1クラスの半分) \div 4人 = 約83分$$

2クラスを1日で評価する(給食管理実習16回目の授業)

例)1組前半：1限→口頭試問 2限→実技試験

1組後半：1限→実技試験 2限→口頭試問

2組前半：3限→口頭試問 4限→実技試験

2組後半：3限→実技試験 4限→口頭試問

フィードバック

- **80点以上**を合格点とする
- 合格者には表彰を行う
- 不合格者には積極的に衛生管理システムの受講を勧める



第5日目（8/27金）4限 課題演習（自主）

教育効果測定 of 改善提書の作成（資料4）

ルーブリックに基づく自己評価（資料5）

衛生管理システムのルーブリック

ルーブリックとはある課題についての達成レベルを観点と尺度からなるマトリクス表で評価したもの
ある課題について達成目的（できるようになってもらいたいこと）を設定し、その達成のレベルを段階的に分けた表で示す。

＜1＞食品衛生基礎知識（「食品微生物学」講義小テストより）eラーニング(172問)の点数（15点）					
到達レベル	5	4	3	2	1
レベル判断基準	満点の90%以上	満点の80%以上	満点の70%以上	満点の60%以上	満点の60%未満

＜2＞小テスト1～3の点数（15点）					
到達レベル	5	4	3	2	1
レベル判断基準	満点の90%以上	満点の80%以上	満点の70%以上	満点の60%以上	満点の60%未満

＜3＞発表（プレゼン）の自己評価（15点）					
到達レベル	5	4	3	2	1
レベル判断基準 演習成果物（資料1・2）の発表	自らすすんでプレゼンをした。プレゼン資料の要件を4項目以上満たしている（自己評価）	指名されてプレゼンした。プレゼン資料の要件を3項目以上満たしている（自己評価）	指名されてプレゼンした。プレゼン資料の要件を2項目以上満たしている（自己評価）	指名されてプレゼンした。プレゼン資料の要件を1項目以上満たしている（自己評価）	指名されてプレゼンした。プレゼン資料の要件をひとつも満たしていなかった（自己評価）
到達レベル	5	4	3	2	1
レベル判断基準 演習成果物（資料3）の発表	自らすすんでプレゼンをした。プレゼン資料の要件を5項目以上満たしている（自己評価）	指名されてプレゼンした。プレゼン資料の要件を3項目以上満たしている（自己評価）	指名されてプレゼンした。プレゼン資料の要件を2項目以上満たしている（自己評価）	指名されてプレゼンした。プレゼン資料の要件を1項目以上満たしている（自己評価）	指名されてプレゼンした。プレゼン資料の要件をひとつも満たしていなかった（自己評価）

プレゼン資料の要件

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。

＜ 4 ＞ 授業終了後の自己評価点 (25点)						
到達レベル		理想的な到達のレベル		標準的な到達のレベル		未到達のレベル
		5	4	3	2	1
マネジメント	1.食品安全マネジメントシステム (FSMS) と認証規格を理解する。(資料1関連)	HACCPに沿った衛生管理、食品安全マネジメントシステムについて プレゼン資料を作成し説明できる。	HACCPに沿った衛生管理、食品安全マネジメントシステムについて 説明できる。	HACCPに沿った衛生管理、食品安全マネジメントシステムについて 資料を見ながら説明できる。	HACCPに沿った衛生管理、食品安全マネジメントシステムについて 知っている。	HACCPに沿った衛生管理、食品安全マネジメントシステムについて 知らない。
	2.給食管理実習室におけるFSMSシステムを理解する。(資料2関連)	給食管理実習室におけるFSMSシステムについて プレゼン資料を作成し説明できる。	給食管理実習室におけるFSMSシステムについて 説明できる。	給食管理実習室におけるFSMSシステムについて 資料を見ながら説明できる。	給食管理実習室におけるFSMSシステムについて 知っている。	給食管理実習室におけるFSMSシステムについて 知らない。
	3.HACCPプランを作成し、CCP/OPRP等の設定ができる。(資料3関連)	作成したHACCPプランについて プレゼン資料を作成し説明できる。	作成したHACCPプランを 説明できる	作成したHACCPプランを 資料を見ながら説明できる	HACCPプランを作成する際に、CCP/OPRPを設定することは 知っている。	HACCPプランが作成できないし、CCP/OPRPを設定することを 知らない。
客観的評価スキル	4.食品の細菌検査、環境の衛生検査の方法、手順を理解し検査結果を考察することができる。	食品の細菌検査、環境の衛生検査の方法、手順について プレゼン資料を作成し説明できる。	食品の細菌検査、環境の衛生検査の方法、手順について 説明できる。	食品の細菌検査、環境の衛生検査の方法、手順について 資料を見ながら説明できる。	食品の細菌検査、環境の衛生検査の方法、手順について 知っている。	食品の細菌検査、環境の衛生検査の方法、手順について 知らない。
	5.給食管理実習を受講した2年生のスキル (知識、衛生慣行等の理解度) を評価する。(資料4関連)	2年生のスキル (知識、衛生慣行等の理解度) を 評価する力量があり、評価方法等の改善提案 ができる。	2年生のスキル (知識、衛生慣行等の理解度) を 評価する力量がある。 (指導やサポートなしでひとり で評価活動 ができる)	2年生のスキル (知識、衛生慣行等の理解度) を 評価することができる。 (指導やサポートがあればひとり で評価活動 ができる)	2年生のスキル (知識、衛生慣行等の理解度) を 評価することができる。 (指導やサポートを受けながら 評価活動 ができる)	2年生のスキル (知識、衛生慣行等の理解度) を 評価することができない。

プレゼン資料の要件	内容の構成が分かりやすく、理解しやすい。	説明できるとは	読むのではなく話す。
	重要なポイントが強調されている。		重要な語句やキーワードが含まれている。
	内容がよく聞き取れる		わかりやすい言葉を使っている。
	文字は、読みやすい。		説明する内容を事前に整理するなど準備している。
	絵や図は関心をひきつけている。		相手が理解しやすいような配慮や工夫がなされている。

＜ 5 ＞ 演習成果物の資料1～4(提出物課題) とレポートの評価点 (30点満点：評価点×1.5)						
到達レベル		5	4	3	2	1
レベル判断基準		評価点：17-20点	評価点：13-16点	評価点：9-12点	評価点：5-8点	評価点：4点以下
成果物資料の評価ポイント		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ます。				
		オリジナリティがあります。				
		絵や図は関心をひきつけています。				
		読む人のことを意識した内容構成、ページデザイン、見た目が美しいレポートである。				

成績評価の方法

- < 1 > 食品衛生基礎知識 (15点) 到達レベルの得点 × 3.0
- < 2 > 小テスト (15点) 到達レベルの得点 × 3.0
- < 3 > 発表 (プレゼン) の自己評価 (15点) 到達レベルの得点 × 1.5
- < 4 > 授業終了後の自己評価点(25点)
自己評価点：到達レベル(マネジメント3項目、客観的評価スキル2項目) の合計
- < 5 > 演習成果物とレポート評価点(30点) 評価点(20点満点) × 1.5

合計：15+15+15+25+30=100点

ループリック<4> 授業終了後の自己評価（資料5の作成）

科目の到達目標

1. 食品安全マネジメントシステム(FSMS)と認証規格を理解する。…(資料1関連)
2. 給食管理実習室におけるFSMSシステムを理解する。…(資料2関連)
3. HACCPプランを作成し、CCP/OPRP等の設定ができる。(資料3関連)
4. 食品の細菌検査、環境の衛生検査の方法、手順を理解し検査結果を考察することができる。
5. 給食管理実習を受講した2年生のスキル(知識、衛生慣行等の理解度)を評価する。(資料4関連)

上記の到達目標に対し、ループリックの**レベル判断基準**がどのレベルか、自分が作成した資料1～資料4の内容や、他者にどのように伝えられるかを、自己評価しなさい。以下のような表にまとめなさい。

科目の到達目標	資料	理想的な到達のレベル		標準的な到達のレベル		未到達のレベル	評価
		5	4	3	2	1	
1	資料1		○				4
2	資料2	○					5
3	資料3			○			3
4			○				4
5	資料4	○					5

自己評価点 (4+5+3+4+5) = 20点/25点

まとめ（全体考察）

考察テーマ（例）→レポートにも書いてほしい。

- 食品安全専門人材の育成に取り組むことの意味、意義は？
- 食品微生物学、給食管理、給食管理実習、給食経営、および衛生管理システムの授業、教材、試験、評価等に課題はある？
- ISO22000等のFSMS構築は組織の運営にどのように役立つ？
- 3・4年生が2年生の到達度(教育効果測定)を行っていいのか？
- 衛生管理システムの授業内容は適正か？期待通りか？
- 教育効果測定アシスタントはやりたいか？やりがいはあるのか？
- この授業で何を学んだか（知識）、何に気づいたか（発見、気づき）、それらを何につなげたいか。＜レポート課題の一つの共有＞

レポートの提出について

9月6日(月) までに①～④について回答し、
資料1～5を添えてメール添付で提出する（メール送信先：mkishi@nuas.ac.jp）

Wordで作成し、1頁目は表紙。2ページ目以降に①～④を記述する。

表紙のタイトルは「衛生管理システムレポート」、学籍番号と氏名を記入。

表紙に画像やイラスト等掲載するなど、表紙をデザインしても良い。

2頁以降も文字の大きさ、フォント、タイトルなどを工夫して
オリジナルの編集をすると良い。 （レポートの評価基準参照）

- ①最も印象に残った(重要で記憶にとどめたい) 事項・内容。
- ②なぜ、最も印象に残ったのか、
(重要で記憶にとどめたいと考えたのか)、その理由。
- ③この科目で何を学んだか(知識)、
何に気づいたか(発見、気づき)、それらを何につなげたいか。
- ④理解が十分できなかったと思われる事項・内容。

レポートに添付する資料について

資料1～5はWordまたはPP t で作成し、1ページ目は表紙。2ページ目以降に記述する。
レポート提出時、資料1～5のWordまたはPP t ファイルも一緒に提出する。
各資料ごとにWordまたはPP t ファイルを作成するので計5ファイルになる。
レポートと併せて6ファイルを提出する。
レポートと同様に表紙をデザインしたり、オリジナルの編集をすると良い。
(レポートの評価基準参照)

1~2日目作成

資料1：食品安全マネジメントシステム（FSMS）と認証規格に関する説明資料

資料2：管理栄養学部におけるFSMS（ISO22000）に関する説明資料

（発表機会あり：2日目 3・4限）

3日目作成

資料3：献立カテゴリー別HACCPプラン

（発表機会あり：4日目 1限）

5日目以降作成

資料4：口頭試問と実技試験の改善提案書

資料5：ルーブリックに基づく自己評価

授業後

Step5	レポート	<p>9月6日までに ①～④について回答し、資料1～5を添付する。</p> <p>①最も印象に残った(重要で記憶にとどめたい) 事項・内容。</p> <p>②なぜ、最も印象に残ったのか (重要で記憶にとどめたいと考えたのか) その理由等。</p> <p>③この講義で何を学んだか(知識)、 何に気づいたか(発見、気づき)、 それらを何につなげたいか。</p> <p>④理解が十分できなかったと思われる事項・内容。</p>
--------------	------	--