

# 食品の安全性を理解し、正しく情報を発信・管理できる管理栄養士の養成

## -科目連携による食品安全専門人材育成プログラムの検討-

高田 尚美<sup>1</sup>、福岡 恩<sup>1</sup>、福谷 留奈<sup>1</sup>、大野 吉考<sup>1</sup>、岸本 満<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 名古屋学芸大学・管理栄養学部



名古屋学芸大学管理栄養学部  
食品安全専門人材育成プロジェクトH.P  
<https://www.fmfsm.com/>



### 目的

- 食品安全専門人材(食品の安全性を理解し、正しく情報を発信・管理できる)の育成
- 食品安全管理に関する知識と技術が修得できる教育の充実

### 期待

- 調理従事者等の人数や能力、施設設備、食材料費等の資源に応じた安全で衛生的な給食の提供管理ができる管理栄養士として活躍してほしい。
- 食品業界で衛生管理、品質管理、品質保証などの業務に就き、食品安全専門人材として意欲と使命感をもって活躍してほしい。

### 背景

**ISO22000:2018 認証取得** 2019年度認証取得、2022年度更新審査登録承認

適用組織:名古屋学芸大学 管理栄養学部 管理栄養学科

認証登録範囲:「食品安全に関する専門人材の教育及び給食管理実習」

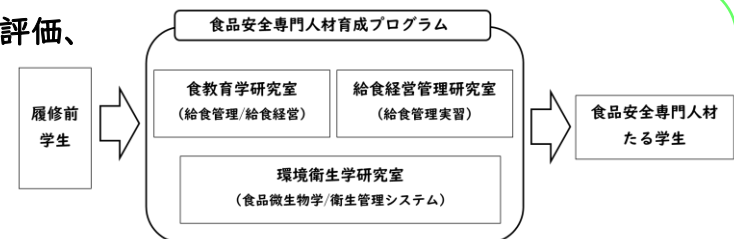
ISO22000食品安全マネジメントシステム(FSMS)による組織の管理運営をスタート

→食品安全チームを組織 →食品安全マネジメントシステム(FSMS)マニュアルの策定



### 方針

- 食品安全関連科目5科目のカリキュラム、授業内容、教材等を定期的に評価、改善するシステムを構築
- 食品安全専門人材育成プログラムを管理・運営する。  
〈とりわけ給食管理実習では安全な給食提供を行っていくための、食品安全システムの構築は重要〉



食品安全専門人材育成プログラムの概要

### 実践

#### 1 各科目の到達目標の設定

- **食品微生物学** : 微生物やその他食品の危害要因に対して科学的かつ客観的な知識を身に付ける。
- **給食管理** : 献立に応じた重要管理点を設定したり、衛生管理と食材料管理、品質管理を統合した作業指示書を作成したりできる。また、給食施設におけるクライシス及びリスクマネジメントを理解し、食中毒や食物アレルギー等の給食事故に対する危機管理を説明できる。
- **給食管理実習** : 食品微生物学及び給食管理で身に付けた知識を、実習を通して理解するとともに、管理栄養士としてマネジメント力(リーダーシップ、コミュニケーション力など)を向上させ、衛生的かつ安全に遂行するための手段を身に付ける。
- **給食経営** : 給食を生産・提供するために必要な人、食材料、施設設備の衛生管理が理解できる。また、給食を安全かつ継続的に提供するための給食施設における危機管理対策の必要性を理解する。
- **衛生管理システム** : 総合的なマネジメント力を向上させ、衛生管理に関する知識、経験、技能および評価スキルを身に付ける。

#### 2 5科目全体で食品安全専門人材到達目標を8項目29段階に整理

3 講義4科目については、各科目の評価基準と評価方法を示したルーブリックを作成後、学習状況を学生と教員が共有するeポートフォリオを作成し配付

4 給食管理実習において、口頭試問、実技試験を実施 ◀衛生管理システム受講学生が評価者として参加

### 課題

- 給食管理実習:生産・提供実習中に評価する項目とその評価基準・評価方法の検討  
実習献立内容の違いや実習班構成員の影響が減る評価基準・評価方法検討  
学生自身の自己評価や学生同士の他者評価を公正に行う方策の検討
- 講義科目:eポートフォリオの教育効果測定

