

2019年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
23303	給食管理実習Ⅱ Food Seavice Management Traininng Ⅱ	服部哲也・鈴木幸男 山本淳子	専門	1	必修	1年後期

科目の概要

「給食管理実習Ⅱ」では、給食施設での大量調理の食事計画に基づき作成された献立を作業時間、施設設備、調理担当者数等の限られた条件の中で、検品、下処理、調理し、衛生的に安心で、おいしい食事を提供することを習得する。給食管理理論や給食管理実習Ⅰで学んだ理論を基礎に実習を通して栄養管理、食材管理、衛生管理、作業管理等の技法を習得し、給食施設の現場で役立つ栄養士の基礎技術の獲得を目指す。さらに、特定給食施設の栄養士業務の一連の流れを体験し、学外実習へ繋げる等給食現場の働く栄養士の業務と責任を学修する。この授業では、栄養士に必要な客観的な証拠に基づいて科学的に判断する能力を身に付ける。

学修内容	到達目標
① 給食運営の責任者としての資質や業務に対する姿勢を学習し、献立立案から給食の提供、栄養管理、人材管理、会計管理等給食現場での栄養士業務を理解し、説明できることを目標とする。 ② 給食施設内における食品衛生対処法や食中毒発防止に向けた日々の衛生管理に関する知識やHACCPの概要を取り入れた給食対応法を理解し、説明できるようにする。	① 給食の運営責任者となる栄養士としての資質や業務に対する姿勢を理解し、100食分が同時に喫食可能な大量調理用の献立の立案から給食の提供と栄養管理及び人材管理、さらに会計管理等給食現場での栄養士業務の日常業務が説明・運営することができる。 ② 給食施設内における食品衛生対処法や食中毒発防止に向けた日々の衛生管理やHACCPの概要を取り入れた給食対応法が説明・適用できる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	栄養士として給食施設における適切な給食運営の達成に向かって、指示が無くとも、課題解決に必要な知識について、教科書・文献を使用して自己学修をすることができる。
	働きかけ力	
	実行力	困難があっても目標を変更せず到達することができる。
考え抜く力	課題発見力	思い込みや憶測ではなく、事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。
	計画力	班の実習が時間内に終わることができるようグルー内で作業手順や役割分担を考え、完了できるよう進めることができる。
	創造力	物事を考える時に固定概念に捉われず、多角的に考えることができる。
チームで働く力	発信力	実習の運営に向け、作業手順表や役割分担表等について整理した内容を的確な文章で表現できる。さらに、発表の仕方を工夫して説明できる。
	傾聴力	グループワークで、人の意見を確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の意見を述べることができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	無断欠席、遅刻、居眠り、私語等講義に支障をきたす行動はせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

テキスト:給食運営・給食管理実習のてびき 西川貴子他著(医歯薬出版) <給食管理実習Ⅰ使用テキスト>
参考文献:調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部) <給食管理実習Ⅰ使用テキスト>
エスカーベーシック給食の運営 計画と実務 芦川修貳偏著(同文書院) <給食管理理論使用テキスト>

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連 「給食管理理論」「食品衛生学」「栄養教育」「栄養学」「調理科学」
資格との関連 栄養士免許

学修上の助言	受講生とのルール
給食管理理論で習得した知識や技法を大量調理の特性に添って作成できるかが重要であります。給食の現場で役立つメニュー作成、発注方法、食材管理技法、作業工程表の作成等提出期限があるので、特に計画性を発揮してください。	グループで献立作成、栄養価算出、栄養指導媒体作成となるので、積極的にコミュニケーションを図ってください。 グループ活動による演習が多くあるので、無断欠席はしないこと。 不明な点は文献やインターネット等で調べ、栄養指導媒体作成に活かしてください。

【評価方法】

評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント	
筆記試験				
小テスト				
レポート				
成果発表 (口頭・実技)	40	①	✓	大量調理に見合う献立、栄養管理、人材管理、栄養指導媒体、会計管理、実習報告発表資料(プレゼンテーション)等について、理解度を確認するための成果発表を行う。 コンピューターを活用して1日の献立作成、作り方、提供栄養量の資料、PFC比率が基準内で対応できたかを確認する。 グループ討議のメモ、プレゼンテーションの成果も評価する。 発表内容がよく準備できており、発表態度や時間配分ができていないかを確認する。
		②	✓	
		③		
		④		
		⑤		
作品	50	①	✓	大量調理の献立内容や栄養メモ・ポスター等の栄養指導媒体で評価する。さらに給食実習に必要な資料(①~⑩)の作成内容についても評価する。 全ての作品での完成度が非常に高く、秀逸と評価できる 50点 完成度は高く表現にも工夫がある 40点 完成はしているが、表現方法に工夫が必要 30点 完成はしているが、内容が非常に劣り、多くの改善が必要 20点
		②	✓	
		③		
		④		
		⑤		
社会人基礎力 (学修態度)	10	①		(主体性)給食施設における適切な給食運営の達成に向かって、指示が無くとも、課題解決に必要な知識について、教科書・文献を使用して自己学修をすることができる。 (実行力)困難があっても目標を変更せずに到達できたかで評価する。 (課題発見力)思い込みや憶測ではなく、事実に基づき情報を整理し、課題を見極めたかどうかで評価する。 (計画力)グループ内で時間内に終わることができるよう手順や役割分担を考慮して期限内に完了できるよう進めることができる。 (創造力)物事を考える時に固定観念に捉われず、いろいろな方向から考えられたかどうかで評価する。 (発信力)整理した内容を的確な文章で表現し、さらに発表の仕方に工夫があったかどうかで評価する。 (傾聴力)グループワークで、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べたかどうかで評価する。 (規則性)遅刻、欠席、私語、学習意欲欠如、課題提出物の未提出等、授業に支障をきたす行動はせず、ルールを守っているで評価する。
		②		
		③		
		④		
		⑤		
その他				
総合評価割合	100		成果発表(口頭・実技)、作品及び学修態度の成績を総合的に評価する。	

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
給食運営の栄養士として適切な給食運営が図れるよう班員と協力して積極的に献立作成、栄養指導媒体作成ができ、さらに給食実習日前までに作業工程表や各種記録担当者一覧表が完了していること、また、会計管理技法、作品内容や成果発表等が非常に優れていること。(①) グループで検討していく中で、積極的にリーダーシップを発揮し、栄養価計算手法も完璧で、秀逸な発表資料、献立作成、栄養指導媒体の内容であること。(②) S(秀)=①+② A(優)=①	給食運営を業務とする栄養士として適切な給食運営が概ね図れて確認できる献立の作成や栄養指導媒体ができていないこと。(①) 作品内容等が良好で、グループ活動において中心的な役割を実行できていること。(②) B(良)=①+② C(可)=①

週	学修内容	授業の実施方法及び フィードバック方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力名
1週 /	オリエンテーション (服部)	講義 グループディスカッション 質疑応答	実習の進め方と心構えを 概ね説明できる。	(復習)給食の場における栄 養士業務をまとめておく。 (予習)調理室内の調理機器 や器具を調べておく。	90	主体性 課題 発見力 創造力 傾聴力 規律性
2週 /	オリエンテーション 調理機器や食器確 認と作業導線を学習す る。 (服部・山本・鈴木)	講義・演習 グループディスカッション 質疑応答 先週の学習内容を質疑 応答形式で実施し、フィ ードバックする。	給食管理実習室の使用 方法と個別衛生管理を概 ね説明できる。	(復習)実習室の平面図から 作業導線を作成しておく。 (予習)次週の調理実習の作 業工程と役割を確認して おく。	90	主体性 課題 発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力 計画力
3週 /	給食管理実習 指定献立を実習メニ ューとして作業工程を 学習する。 (服部・山本・鈴木)	講義・演習 グループディスカッション 質疑応答 先週の学習内容を質疑 応答形式で実施し、フィ ードバックする。	検品、下処理、調理、配 膳、下膳等の流れを説明 できる。	(復習)実習記録表をまとめ ておく。 (予習)次週の調理実習の作 業工程と役割を確認して おく。	90	主体性 課題 発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力 実行力
4週 /	給食管理実習 指定献立を実習メニ ューにして作業工程を 学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 質疑応答 先週の学習内容を質疑 応答形式で実施し、フィ ードバックする。	検品、下処理、調理、配 膳、下膳等の流れを説明 できる。	(復習)実習記録表をまとめ ておく。 (予習)今回までの実習を踏 まえ、班献立の修正点等 を確認しておく。	90	主体性 課題 発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力 計画力
5週 /	献立修正 前回までの実習を踏 まえ、班献立や作業工 程の修正を行う。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 質疑応答 先週の学習内容を質疑 応答形式で実施し、フィ ードバックする。	実習の流れを概ね理解を し、それにあった形に献 立を見直し、そのための ポイントを説明できる。	(復習)献立修正のポイント をまとめておく。 (予習)次週の調理実習の作 業工程と役割を確認して おく。	90	主体性 課題 発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力 計画力
6週 /	給食管理実習① 実習担当班メニュー で、調理作業管理の技 法を学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 作品、質疑応答 実施メニュー作成ポイン トについて質疑応答する 形態でフィードバックす る。	給食提供業務を概ね理 解する。ホール業務を 説明できる。	(復習)実習記録表と反省点 をまとめておく。 (予習)実習班:調理作業管 理の流れと担当者一覧を把 握しておく。準備班:自班の 作業工程と発注表を作成し ておく。	90	主体性 課題 発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力
7週 /	給食管理実習② 実習担当班メニュー で、調理作業管理の技 法を学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 作品、質疑応答 実施メニュー作成のポイ ントについて質疑応答形 式で実施し、フィードバッ クする。	大量調理業務を概ね理 解する。事後処理業務の 内容が説明できる。	(復習)実習記録表と反省点 をまとめておく。 (予習)実習班:調理作業管 理の流れと担当者一覧を把 握しておく。準備班:自班の 作業工程と発注表を作成し ておく。	90	主体性 課題 発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力
8週 /	給食管理実習③ 実習担当班メニュー で、調理作業管理の技 法を学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 作品、質疑応答 実施メニュー作成のポイ ントについて質疑応答形 式で実施し、フィードバッ クする。	大量調理業務を理解す る。会計管理業務を概ね 説明できる。	(復習)実習記録表と反省点 をまとめておく。 (予習)実習班:調理作業管 理の流れと担当者一覧を把 握しておく。準備班:自班の 作業工程と発注表を作成し ておく。	90	主体性 課題 発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力

能力名:主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法及び フィードバック方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力名
9週 /	給食管理実習④ 実習担当班メニューで、調理作業管理の技法を学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 作品、質疑応答 実施メニュー作成のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	大量調理業務の人材管理法を説明できる。	(復習)実習記録表と反省点をまとめておく。 (予習)実習班:調理作業管理の流れと担当者一覧を把握しておく。準備班:自班の作業工程と発注表を作成しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力
10週 /	給食管理実習⑤ 実習担当班メニューで、調理作業管理を学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 作品、質疑応答 実施メニュー作成のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	選択メニューの作成手順について説明できる。	(復習)実習記録表と反省点をまとめておく。 (予習)実習班:調理作業管理の流れと担当者一覧を把握しておく。準備班:自班の作業工程と発注表を作成しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力 計画力
11週 /	給食管理実習⑥ 実習担当班メニューで、調理作業管理を学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 作品、質疑応答 実施メニュー作成のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	選択メニューの課題を把握し、説明ができる。	(復習)実習記録表と反省点をまとめておく。 (予習)実習班:調理作業管理の流れと担当者一覧を把握しておく。準備班:自班の作業工程と発注表を作成しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 実行力 計画力
12週 /	給食管理実習 テーマ献立で、調理作業管理を学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 作品、質疑応答 実施メニュー作成のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	テーマ献立の作成手順を把握し、説明できる。	(復習)実習記録表と反省点をまとめておく。 (予習)実習班:調理作業管理の流れと担当者一覧を把握しておく。準備班:自班の作業工程と発注表を作成しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力
13週 /	給食管理実習 テーマ献立で、調理作業管理を学習する。 (服部・山本・鈴木)	実習 グループ検討 作品、質疑応答 実施メニュー作成のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	テーマ献立の課題を把握し、説明ができる。	(復習)実習記録表と反省点をまとめておく。 (予習)実習班:調理作業管理の流れと担当者一覧を把握しておく。準備班:自班の作業工程と発注表を作成しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力
14週 /	実習報告書作成及び会計管理 実習経費の算出と収支決算の見方を学習する。 (服部・山本・鈴木)	演習 グループ検討 食材費と間接費の表から意見交換をして、適正運営のあり方をフィードバックする。	実習後の考察ができ、説明ができる。	(復習)会計管理表を作成する。 (予習)実習報告会での発表資料を作成しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力
15週 /	実習報告会 大量調理の流れと調理作業管理の課題と改善策について学習する。 (服部・山本・鈴木)	演習 成果発表 適切な給食運営について、質疑応答形式で実施しフィードバックする。	大量調理実習の考察を行い、実習報告会で発表できる。献立、作業手順書、栄養メモ等の教育媒体の内容で評価する。	(復習)給食の場における栄養士の業務と責任をまとめておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力

能力名:主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力