令和２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	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
23302	給食管理実習Ⅰ Food Seavice Management Training Ⅰ	服部　哲也	✔	専門	1	必修	1年前期

科目の概要

栄養士は食と健康の専門職であるので、専門知識の修得のみではなく、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を修得し、給食の場で活躍し、喫食者の健康の保持増進に貢献しなければいけない。この科目では、給食運営の責任者となる栄養士が適切な給食運営のために実践的な能力が求められることから、給食業務を行うために必要な基礎知識や食事計画及び調理を含めた給食提供に関する技術を習得する。また、大量調理の特徴や食材の管理方法や会計管理を講義で学び、実習では望ましい給食運営に向け、喫食者に喜ばれる献立で規定時間内に100食分の調理作業が完了できるようなメニュー作成、栄養管理、作業工程表作成、人材管理のあり方等を身に付ける。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つける。
★病院で管理栄養士として、栄養基準の設定や献立作成・食材管理・大量調理などの給食管理を行ってきた経験がある。給食運営のポイントや食中毒防止対策など自身の経験を踏まえて実践的な実習を行う

学修内容	到達目標
① 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について知り、説明できるようになることを学修する。 ② 給食施設内における食品衛生に関する知識やＨＡＣＣＰの対応法について知り、説明できるようになることを学修する。	① 100食を同時に喫食可能な大量調理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について説明・適用ができる。 ② 給食施設内における食品衛生に関する知識やＨＡＣＣＰの対応法について説明・適用ができる。

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	実習メニュー作成や適切な実習を実施するにあたり、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	実習の課題や対応策の検討において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。
	計画力	課題を時間内に終えることができるよう手順を考えて期限内に完成できるよう進めることができる。
	創造力	文献等を検索し知見をまとめ、聞き手に解りやすく内容を整理して発表することができる。
チームで働く力	発信力	実習メニューや作業手順等、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、さらに自分の意見を述べることができる。
	柔軟性	
	情況把握力	
	規律性	無断欠席せず、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)　価格1，900円＋税
参考資料として「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学）　価格1，800円＋税　を使用する。また、給食管理理論で使用するテキスト「給食の運営　計画と実務」芦川修貳偏著（同文書院）も使用する。

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」「栄養教育」「調理科学」「調理実習」
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。	課題として献立作成、栄養価算出、栄養指導媒体作成となるので、積極的に質問し、周りとコミュニケーションを図ってください。 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】

評価対象	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
学修成果	学期末試験	筆記(レポート含む)・実技・口述試験		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
	平常評価	小テスト	45	①	✔	大量調理に見合う献立、栄養管理、人材管理、栄養指導媒体等について、理解度を確認するための小テストを行う。
				②	✔	
				③		
				④		
				⑤		
		レポート		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		成果発表(プレゼンテーション・作品制作等)	45	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献立作成、作り方、提供栄養量が算出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で評価する。 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るかを確認する。 大量調理の献立内容や栄養メモ等の栄養指導媒体で評価する。
				②	✔	
				③		
				④		
				⑤		
学修行動		社会人基礎力(学修態度)	10	①	✔	（主体性）給食施設における適正な運営の達成に向け、指示が無くとも、自己学修をしていたかで評価する。 （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）班の実習の進め方については、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えることができるよう手順や役割分担を考えて期限内に完成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）学修意欲欠如をきたす行動をせず、ルールを守ることができる。欠席した場合は、欠席届を提出し、フォローレポート課題を行う。
				②	✔	
				③		
				④		
				⑤		
総合評価　割合			100			

【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できていること、また作品内容や成果発表等が優れており、学修態度に問題がない場合は（優）とする。 （秀）については、グループ検討でリーダーシップを発揮し、栄養価計算手法も完璧で、秀逸な献立作成や栄養指導媒体の内容に導いた場合とする。	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と確認できる献立の作成や栄養指導媒体ができていること。また、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し、学修態度に問題がない場合は（良）とする。 （可）については、グループ活動において積極的に参加をし、実習内容及び学習態度に問題がない場合とする。

週	学修内容	授業の 実施方法	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 ・大量調理についての理解を深める ・献立作成のための基礎知識	講義 質疑応答にてフィードバックする。	授業の流れを理解し、大量調理や献立作成の基礎を説明できる。	（復習）大量調理における献立作成の基礎知識をまとめておくこと。 （予習）大量調理の対象者や施設について整理しておく。P1~4	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
2週 /	献立作成のための基礎知識① ・食品成分表の使い方について理解する。 ・食品成分表を使い、栄養計算の手法を理解する。	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	食品成分表について・栄養計算の手法について説明できる。	（復習）食品成分表・栄養価計算法についてまとめておく。 （予習）食品成分表・栄養価計算法のポイントを整理しておく。 P6~10	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3週 /	献立作成のための基礎知識② ・栄養比率について理解する ・食品成分表と栄養価計算ソフトを使用して、算出方法や作業手順を理解する。	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	食品成分表の活用、計算ソフトの使い方を説明できる。	（復習）食品成分表の活用法と栄養価計算ソフトの使い方をまとめておく。 （予習）栄養比率について整理しておく P11~14	60	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
4週 /	発注業務に関する基礎知識 ・廃棄率について理解する ・発注計算について理解する。	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	廃棄率・発注計算の手法について説明できる。	（復習）発注業務の流れをまとめておく。 （予習）廃棄率や発注計算の役割を整理しておく P45~46	60	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 /	小テスト① ・１～４週までの学習内容について確認テストを行う（栄養価計算・栄養比率・廃棄率等について）	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	小テストの内容を概ね理解し、実際を想定した状況にて適切な計算を行い、その手法を説明することができる。	（復習）不正解問題について、しっかり確認しておく。 （予習）前回までの各種計算手法やその意味を整理しておく。	60	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 /	給食管理業務について ・検収→下処理→調理→盛付→提供→洗浄について理解する。 ・次回以降の調理実習についての説明	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	給食管理業務の流れを把握し、大量調理のポイントを説明することができる。	（復習）給食管理業務の流れやそのポイント、大量調理の特徴をまとめておく。 （予習）給食管理業務の流れについて整理しておく。 P3～4	60	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
7週 /	調理実習① グループに分かれ、それぞれで30食分の調理・盛付を行い、大量調理を理解する。（ごはん、味噌汁・卵焼き等）	実習 グループワーク 解説・質疑応答にてフィードバックする。	大量調理の特徴や注意事項について説明できる。	（復習）大量調理ならではの流れやポイントをまとめておく。 （予習）実習の流れや大量調理について整理しておく。 P67~97	60	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
8週 /	調理実習② グループに分かれ、それぞれで30食分の調理・盛付を行い、大量調理を理解する。（カレーライス・サラダ・フルーツ等）	実習 グループワーク 解説・質疑応答にてフィードバックする。	大量調理の特徴や注意事項について説明できる。	（復習）大量調理ならではの流れやポイントをまとめておく。 （予習）実習の流れや大量調理について整理しておく。 P67~97	60	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

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　情況把握力　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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	大量調理実習について① ・献立について説明 ・必要帳票類について （作り方・発注表・価格表等）	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	帳票類の作成方法について説明できる。	（復習）帳票類の作成意義についてまとめておく。 （予習）必要帳票類の種類や役割を整理しておく。 P45~58	60	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
10週 /	大量調理実習について② ・献立について説明 ・必要帳票類の作成法について ・栄養教育媒体について	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	喫食者へ発信する教育媒体の意義について説明でき、栄養教育媒体が作成できる。	（復習）理解しやすい栄養媒体についてまとめておく。 （予習）栄養媒体の意義について整理をしておく。 P51~54	60	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 /	小テスト② 帳票類の作成について確認テストを行う	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	小テストの内容を概ね理解し、実際を想定した状況にて適切な計算を行い、その手法を説明することができる。	（復習）不正解問題について、しっかり確認しておく。 （予習）帳票類の作成について整理しておく。	60	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 /	大量調理実習準備① ・献立作成 ・必要帳票類の作成 ・栄養教育媒体の作成	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	献立に応じて帳票類を作成できる。 対象者に合わせて栄養教育媒体が作成できる。	（復習）各種書類の作成方法についてまとめておく。 （予習）帳票類の作成技法や栄養教育媒体作成のポイントを整理しておく。P15~54	60	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
13週 /	大量調理実習準備② ・献立作成 ・必要帳票類の作成 ・栄養教育媒体の作成	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	献立に応じて帳票類を作成できる。 対象者に合わせて栄養教育媒体が作成できる。	（復習）各種書類の作成方法についてまとめておく。 （予習）帳票類の作成技法や栄養教育媒体作成のポイントを整理しておく。P15~54	60	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
14週 /	大量調理実習準備③ ・献立作成 ・必要帳票類の作成 ・栄養教育媒体の作成	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	対象者に応じて必要栄養量計算から献立作成を行い、そのポイントを説明することができる。	（復習）対象者に応じた献立作成のポイントについてまとめておく。 （予習）必要栄養量の求め方、献立作成のポイントを整理しておく。P6~54	60	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
15週 /	小テスト③ 給食管理に必要な知識について確認テストを行う。	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	小テストの内容を概ね理解し、 給食管理実習Ⅰで学習した内容をについて説明することができる。	（復習）不正解問題について、しっかり確認しておく。 （予習）給食管理実習Ⅰの学習内容を整理しておく。	60	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

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　情況把握力　規律性
ストレスコントロール力

令和２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	実務経験のある教員による授業科目	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。
★病院で管理栄養士として、栄養基準の設定や献立作成・食材管理・大量調理などの給食管理を行ってきた経験がある。給食運営のポイントや食中毒防止対策など自身の経験を踏まえて実践的な実習を行う

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生予防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の方法を理解し、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生予防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の方法が説明・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え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	
	情況把握力	
	規律性	無断欠席をせず、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す。給食の現場で役立つメニュー作成、発注書、必要書類、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】

評価対象	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
学修成果	学期末試験	筆記(レポート含む)・実技・口述試験		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
	平常評価	小テスト		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	20	①	✔	実習内容について、よかった点や改善が必要な点など考察し、作業工程のポイントについてまとめる。
				②	✔	
				③		
				④		
				⑤		
		成果発表(プレゼンテーション・作品制作等)	70	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。 パソコンを活用して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るかを確認する。 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の作成内容についても評価する
				②	✔	
				③		
				④		
				⑤		
学修行動		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えることができるよう手順や役割分担を考え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）学修意欲欠如をきたす行動をせず、ルールを守ることができる。欠席した場合は、欠席届を提出し、フォローレポート課題を行う。
				②		
				③		
				④		
				⑤		
総合評価　割合			100			

【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いること、確認できる献立の作成や栄養指導媒体ができていること。（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	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 　大量調理の作業工程の確認 　次週からの実習にむけた帳票類の確認 （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）次週の調理実習の作業工程と役割を確認しておく。 P59~111	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
2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・鈴木・山本）	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。	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。 P59~111	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・鈴木・山本）	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。	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。 P59~111	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
4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・鈴木・山本）	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。	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）事後書類の作成方法を確認しておくP128~134	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 /	事後処理・実習準備 前回までの実習を踏まえ、事後書類の作成や実習に向けた作業工程の確認を行う。 （服部）	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。	実習の流れを概ね理解をし、事後書類の作成方法、そのためのポイントを説明できる。	（復習）大量調理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。 P59~111	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 学生作成メニューで、調理作業管理を学習する。 （服部・鈴木・山本）	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。	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。 P59~111	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
7週 /	給食管理実習 学生作成メニューで、調理作業管理を学習する。 （服部・鈴木・山本）	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。	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。 P59~111	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
8週 /	給食管理実習 学生作成メニューで、調理作業管理を学習する。 （服部・鈴木・山本）	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。	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）事後書類の作成方法を確認しておくP128~134	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

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　情況把握力　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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力名
9週 /	事後処理・実習準備 前回までの実習を踏まえ、事後書類の作成や実習に向けた作業工程の確認を行う。 （服部）	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。	実習の流れを概ね理解をし、事後書類の作成方法、そのためのポイントを説明できる。	（復習）大量調理のポイントをまとめておく。 （予習）次の調理実習の作業工程と役割を確認しておく。 P59~111	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
10 週 /	給食管理実習 学生作成メニューで、調理作業管理を学習する。 （服部・鈴木・山本）	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。	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。 P59~111	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 学生作成メニューで、調理作業管理を学習する。 （服部・鈴木・山本）	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。	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。 P59~111	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 学生作成メニューで、調理作業管理を学習する。 （服部・鈴木・山本）	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。	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）会計管理書類の作成方法を確認しておくP140	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
13 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）	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、実習経費の算出について説明ができる。	（復習）実習記録表をまとめておく。 （予習）実習経理について確認しておく。P140	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
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）	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、実習経費の算出について説明ができる。	（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 実行力 計画力
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・鈴木・山本）	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 実行力 計画力

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　情況把握力　規律性
ストレスコントロール力