

2022年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	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	✓	共通	1	必修	1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。また、知識を獲得し活用することで課題解決に結びつける。
★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
<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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、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・運営できる。</p> <p>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。</p>

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プ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	遅刻、無断欠席をせず、授業が円滑に進行するように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	0	①		
			②		
	小テスト	0	①		
			②		
	レポート	20	①	✓	
			②	✓	
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	70	①	✓		
		②	✓		
社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓		
		②	✓		
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
<p>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)</p> <p>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)</p> <p>S(秀) = ①+② A(優) = ①</p>	<p>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ないこと。(1)</p> <p>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履行できていること。(2)</p> <p>B(良) = ①+② C(可) = ①</p>

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	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 規律性
10	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 規律性

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