

平成 30 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
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						
<p>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。</p>						
学修内容			到達目標			
<p>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目標とする。</p> <p>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目標とする。</p>			<p>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</p> <p>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。</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	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	班の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	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、グループ内の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					
	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						
<p>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。</p>						
他科目との関連、資格との関連						
<p>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</p>						
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	30	①	✓	① 小テストは前半期と後半期で2回行う。 ② 栄養価計算、廃棄率のある食材の発注量、食材に適した切り方、適切な配膳方法、エネルギー比率の計算問題等基本的な出題をする。
		②	✓	
レポート				
成果発表 (口頭・実技)	30	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1日の献立作成、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。
		②	✓	
作品	30	①	✓	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。 作品の完成度が非常に高く、秀逸と評価できる 30点 完成度は高く表現にも工夫がある 20点 完成はしているが、表現方法に工夫が必要 10点
		②	✓	
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わ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) 受講態度(遅刻、欠席、私語、学習意欲欠如等)が見られる場合は1回につき2点の減点をする。
		②		
その他				
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履行し、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 献立作成のための基礎 知識 献立作成の条件を理解 する。	講義 質疑応答後、フィ ードバックする。	授業の流れを理解で きることに、献立作成 の手順と条件につい て説明できる。	(復習)大量調理における献立 作成条件をまとめておくこと。 (予習)献立作成条件と献立作 成の展開方法について教科 書を読み、ポイントを整理す る。	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 献立作成の条件と展開 方法を理解する。	講義 質疑応答後、フィ ードバックする。	献立作成の方法と評 価及び展開について 説明できる。	(復習)献立作成の条件と留意 点をまとめておくこと。 (予習)大量調理と少量調理の 献立作成条件等を教科書を読 み、ポイントを整理しておくこと	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3週 /	献立作成 100食という大量調理に 適した献立の作成を理 解する。	演習 質疑応答 小テスト後、フィ ードバックする。	献立の栄養評価と食 品構成について説明 できる。 小テストで評価する。	(復習)予定献立表のチェック ポイントをまとめておくこと。 (予習)予定献立表の変更方 法を整理しておくこと。	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 /	食事計画 作成した献立のチェック ポイントと改善方法を理 解する。	演習 質疑応答後、フィ ードバックする。	作成した献立の組み 合わせと留意点につ いて説明できる。	(復習)献立変更ポイントをま とめておくこと。 (予習)栄養価計算法のポイン トを整理しておくこと。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5週 /	栄養管理 食品成分表を使用して 栄養価の算出表を理 解する。	講義・演習 質疑応答 グループ ワーク後、フィ ードバックする。	食品栄養成分表の活 用法について説明で きる。	(予習)食品成分表の活用方 法と使用方法についてまとめて おく。 (予習)食材料の発注法と出庫 管理の仕方のポイントを整理し ておくこと。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力
6週 /	食材管理 実施献立の食材の発注 技法と長期保管食品の 出庫管理を理解する。	講義・演習 質疑応答 グループ ワーク後、フィ ードバックする。	食材発注及び出庫計 画を理解することと、 食材の保管法につ いて説明できる。	(復習)保管食材の出庫管理 のあり方をまとめておくこと。 (予習)大量調理と少量調理の 特徴について教科書を読み、 ポイントを整理しておくこと。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力
7週 /	大量調理・作業管理 大量調理と少量調理の 特徴を理解する。	講義・演習 質疑応答 グループ ワーク後、フィ ードバックする。	大量調理の特徴及び 手順について説明で きる。	(復習)大量調理と少量調理の 特色を一覧表にしてまとめて おくこと。 (予習)大型調理機器の特徴 を調べて整理しておくこと。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力
8週 /	大量給食献立作成 大型調理機器の機能を 理解する。	講義・演習 質疑応答 グループ ワーク後、フィ ードバックする。	大型調理機器の種類 と活用方法について 説明できる。	(復習)大型調理機器の種類と 活用法をまとめておくこと。 (予習)調理作業区域ごとに配 置すべき大量調理の機能と使 用方法を整理しておくこと。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 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 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 /	大量給食献立作成 大型調理機器の使用技法を理解する。	演習 質疑応答 グループワーク後、フィードバックする。	大型調理機器の特徴と使用方法について説明ができる。	(復習)大型調理機器の調理形態と目的をまとめておくこと。 (予習)栄養価計算ソフトの内容と手順のポイントを整理しておくこと。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力
10週 /	コンピューターによる栄養管理 栄養価計算ソフトの使用 方法と作業手順を理解する。	講義・演習 質疑応答 グループワーク後、フィードバックする。	コンピューターによる 栄養価計算の方法について説明ができる。	(予習)栄養価計算ソフトの操作方法をまとめておくこと。 (予習)栄養価計算ソフトの修正方法を整理しておくこと。	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 /	コンピューターによる栄養管理 栄養価計算ソフトでメニュー修正と再計算の手法を理解する。	演習 質疑応答 グループワーク後、フィードバックする。	コンピューターによる 栄養価計算及び修正方法について説明ができる。	(復習)栄養価集計ソフトで作成した献立の修正手順をまとめて、再計算方法をまとめておくこと。 (予習)献立作成条件について教科書を読み、ポイントを整理しておくこと。	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 /	試作、献立検討 メニュー作成ポイントについて理解する。	実習 作品 成果発表 グループワーク後、フィードバックする。	予定献立表の作成できることと、作成ポイントを的確に発表できる。 栄養一口メモの内容で評価する。 作品内容と成果発表(口頭)で評価する。	(復習)栄養価計算ソフトのシステムをまとめておくこと。 (予習)文献や雑誌、パソコンで予定献立案を事前作成しておくこと。	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 /	試作、献立検討 メニュー決定条件について理解する。	実習 小テスト グループワーク後、フィードバックする。	予定献立から実施献立への展開を習得し、献立の改善ができ、さらに説明ができる。 小テストで評価する。	(復習)実施献立の展開技法をまとめておくこと。 (予習)栄養価分析ソフトの使用方法が説明できるようにしておく。	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
14週 /	試作、献立検討 メニュー修正手順を理解する。	演習 グループワーク後、フィードバックする。	献立修正ポイントの内容と変更箇所について説明ができる。さらに、後期実習の流れも説明ができる。	(復習)実施献立の改善技法が確実にできるようにまとめる。 (予習)栄養一口メモの原案についてポイントを整理すること。	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 /	教育媒体について 教育媒体資料の作成について理解する。	講義・演習 グループワーク後、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ができ、実習で使用する栄養一口メモが作成できる。	(復習)喫食者が理解しやすい栄養教育媒体についてまとめておくこと。	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 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力

平成30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	鈴木幸男 服部哲也 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。	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。	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

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、理解度を確保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るかを確認する
		②	✓	
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	✓	
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)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		
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	講義	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。	講義・演習 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)大型調理機器の使用法についてポイントを3つに整理しておく。	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 /	大型調理機器の動作確認 大型調理機器の使用法と目的や機能を学習する。 班編成を実施する。	講義・演習 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	給食提供の工程と大型調理機器の使用法を概ね説明できる。	(復習)大型調理機器の使用法と機能をまとめておく。 (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A カレーライスを実習メニューとして作業工程を学習する。	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)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
5週 /	給食管理実習B ハヤシライスを実習メニューにして作業工程を学習する。	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)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。	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。ホールの業務を説明できる。	(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。	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。	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。	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 選択メニューで、調理作業管理を学習する。	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 計画力 実行力
11週 /	給食管理実習⑥ 選択メニューで、調理作業管理を学習する。	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 計画力 実行力
12週 /	給食管理実習⑦ 行事食(ひな祭り)メニューで、調理作業管理を学習する。	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。	行事食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⑧ 行事食(クリスマス)メニューで、調理作業管理を学習する。	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。	行事食の課題を把握し、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。	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。	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