

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 |
|--|--|--|---|-----|--------|---------|
| 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> <p>★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</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 | | | | | |
| 考え抜く力 | 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。 | | | | |
| | 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。 | | | | |
| チームで働く力 | 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。 | | | | |
| | 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) 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 | | | |

【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おり、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おり、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 質疑応答にてフィ 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)食事摂取基準と栄養目 標量の算出について整理して おく。 | 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 集団を対象とする場合 の栄養目標量の算出に 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。 | 給与栄養目標量につ いて説明できる。 | (復習)栄養目標量の算出に ついてまとめておく。 (予習)栄養価計算法のポイント を整理しておく。 | 60 | 主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性 |
| 3週 / | 栄養管理 食品成分表と栄養価計 算ソフトをしようして、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)食品構成表や栄養比 率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 |
| 4週 / | 栄養管理 前週の振り返りと栄養比 率の算出方法を理解す る。実習準備。 | 講義・演習 解説・質疑応答に てフィードバックす る。 | 栄養比率や献立の栄 養評価について説明 ができる。 | (復習)栄養価計算と実習準備 の流れをまとめておく。 (予習)実習にむけて自分の 役割や全体の流れを確認して おく | 60 | 主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 5週 / | 給食管理実習 調理作業をすることによ り大量調理や機器の使 い方を理解する。 | 実習 振り返り時間を設 けフィードバックす る。 | 大量調理業務を概ね 理解し、使用した機 器の使い方等を説明 できる。 | (復習)機器の使い方や反省 点をまとめておく (予習)文献や雑誌等で献立 案を作成しておく。 | 60 | 主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 |
| 6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。 | 講義・演習 グループワーク 解説・質疑応答に てフィードバックす る。 | 大量調理における献 立作成のポイントを説 明できる。 | (復習)作成した献立のポイン トをまとめておく。 (予習)献立計画や予定献立 作成時の留意点についてまと めておく。 | 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 / | 献立作成 各班において、実施す る献立を決定し、全体の 献立計画を作成する。 | 講義・演習 グループワーク 解説・質疑応答に てフィードバックす る。 | 献立計画・予定献立 作成のポイントを説明 できる。 | (復習)班献立について内容を 把握しておく。 (予習)塩分の計算法や食材 の塩分量について確認してお く。 | 60 | 主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 |
| 8週 / | 栄養管理 作成した献立の塩分等 のチェックポイントと改善 方法を理解する。 | 講義・演習 グループワーク 解説・質疑応答に てフィードバックす る。 | 塩分計算や塩分調整 についての方法を説 明できる。 | (復習)塩分調整法や食材の 選択についてまとめておく。 (予習)食材料の発注や管理 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 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 / | 食材管理 食材料の発注や管理技法について理解する。 | 講義・演習 グループワーク 解説・質疑応答にてフィードバックする。 | 廃棄率についての理解や発注技法について説明できる。 | (復習) 廃棄率と発注技法についてまとめておく。 (予習) 献立作成・栄養価計算・発注計算について振り返りをしておく。 | 60 | 主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 |
| 10週 / | 献立作成・栄養価計算・ 発注計算の振り返り 小テストを実施し、理解度を確認する。 | 講義・演習 グループワーク 解説・質疑応答にてフィードバックする。 | 献立作成のポイントや栄養価計算、発注計算について説明できる。 | (復習) 不正解の問題について、しっかり確認をしておく。 (予習) 栄養媒体の意義について整理をしておく。 | 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 |
| 11週 / | 栄養媒体 栄養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 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、栄養メモが作成できる。 | (復習) 理解しやすい栄養媒体についてまとめておく。 (予習) 大量調理の作業的特徴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 / | 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 グループワーク 解説・質疑応答にてフィードバックする。 | 大量調理の特徴及び手順について説明できる。 | (復習) 作業工程表の作り方について整理しておく。 (予習) 必要書類の種類や役割を整理しておく。 | 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 |
| 13週 / | 作成書類の説明 実習前・実習後に作成する書類の役割と作成方法を理解する。 | 講義・演習 小テスト グループワーク 解説・質疑応答にてフィードバックする。 | 作成書類の意義と作成方法について説明できる。 | (復習) 必要書類の意義と作成方法をまとめておく。 (予習) 献立の修正ポイントについて確認をしておく。 | 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 試作の必要性や修正方法について理解する。 | 講義・演習 グループワーク 解説・質疑応答にてフィードバックする。 | 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。 | (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) 必要書類について整理をしておく。 | 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 |
| 15週 / | 献立検討 大量調理実習にむけての流れや書類の作成期限等を理解する。 | 講義・演習 グループワーク 解説・質疑応答にてフィードバックする。 | 後期実習の流れや書類作成期限について説明できる。 | (復習) 全体の流れ、担当献立の流れ、書類作成の期限等についてまとめておく。 | 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 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力