

2023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
23301	給食管理理論 Food Seavice Management Theory	鈴木幸男		共通	2	必修	1前期

科目の概要

栄養士は食と健康の専門職であるので、専門知識の習得のみではなく、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を修得し給食の場において活躍し、喫食者の健康の保持増進に貢献しなければならない。「給食管理理論」では、給食の概念や栄養管理、作業管理、施設・設備、衛生管理について総合的に学び、給食の運営を実施するために必要な知識と技術を習得する。また、事業所給食を始め病院や福祉及び保育分野における給食施設について、目的や特徴及び食品関係法規並びに規則等について理解し、それぞれの給食施設の役割に沿ったマネジメントサイクルの技法を学修する。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や獲得した知識等を活用し、課題を解決する能力を身に付ける。

学修内容	到達目標
① 事業所給食や病院給食を始めそれぞれの給食施設の形態や目的及び特徴と適切な栄養量の献立作成法を知り、説明できることを目的とする。 ② 在庫管理、衛生管理、作業管理の技法を知り、説明できることを目的とする。	① 事業所給食や病院給食を始めそれぞれの給食施設の形態や目的及び特徴が理解でき、理解できた知識等を活用し、課題解決する能力を向上させ、適切な栄養量の献立作成と適切な給食運営のあり方が説明・適用できる。 ② 在庫管理、衛生管理、作業管理の知識・技術を獲得し、獲得した知識等を活用して課題解決を図るとともに、給食の適正運営の概要について説明・適用することができる。

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	給食の適正運営を達成するという目標に向かって、指示が無くとも課題解決に必要な知識について、教科書や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	大量調理の献立作成や運営にあたっては、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	大量調理の献立作成等の検討については、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	
	創造力	給食の運営課題等、物事を考える時には固定概念に捉われず、いろいろな方向から考えることができる。
チームで働く力	発信力	給食の運営や作業手順表等、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	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、学修意欲欠如をきたす行動をせず、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：エスカパーシック給食の運営 計画と実務 芦川修貳（同文書院） 価格1,905円＋税

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：食品衛生学、調理学、給食管理実習Ⅰ・Ⅱ、栄養士学外実習
 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
--------	----------

覚えることが多いので、教科書や資料等を活用し、次回講義までに給食の作業管理及び安全管理の活動状況を理解して備えることと講義後は積極的に復習し、習得を図ってください。	授業中は、講義内容について積極的に質問してください。授業で配布する資料の予備は保管しません。出席者からコピーさせてもらってください。 不明な点は文献やインターネット等で調べ、習得の向上に努めてください。
--	--

【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・口頭試験	60	①	✓	到達目標の①②に対応して、事業所給食等の大量調理における適切な給食の運営のために、食事摂取基準、献立管理、供食形態、給食の評価、食材の購入方法、保管方法、調理作業の実際、給食設備、安全・衛生管理、在庫管理、衛生管理、作業管理等の概要や語句の理解を試す問題や課題解決能力を把握する問題を出題し、評価する。 五択問題、穴埋め問題、記述問題を出題するが、授業内容を理解できているかを確認する。
				②	✓	
	小テスト	20	①	✓	①小テストは後半期に2回実施する。（10点×2回） ②事業所給食等の大量調理における適切な給食の運営に向け、食事摂取基準、献立管理、供食形態、給食の評価、食材の購入方法、保管方法、調理作業の実際、給食設備、安全・衛生管理等の対応が理解できているか、さらに課題解決に向け必要な対応策の方法についても確認する。 ③穴埋め問題、五択方式等で出題するが、出題範囲は各時点までの授業で学修した内容とする。	
			②	✓		
レポート	10	①	✓	①レポートは後半期に1回実施する。 ②課題については「献立作成の基準と留意点」（5点）「大量調理における適切な給食の運営について」等（5点）、授業で学習した内容2題で、800字程度で重要ポイント、問題点、課題の提示、課題解決策等を自らの意見が主張できているか、さらに、表現の仕方、説明の明確度を評価する。		
		②	✓			
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①				
		②				
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）大量調理の進め方等の検討について、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。 （創造力）適切な給食運営ポイントの整理等、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）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、無断欠席など学習意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。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	✓		
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>大量調理における適切な給食の運営のために、食事摂取基準、献立管理、供食形態、給食の評価、食材の購入方法、保管方法、調理作業の実際、給食設備、安全・衛生管理等について習得ができ、論理的かつ的確に説明することができること。（①） 給食現場の栄養士業務と責任や給食管理の概要説明が秀逸で、献立作成が完璧に作成ができること。（②） S（秀）＝①＋② A（優）＝①又は②</p>	<p>大量調理における適切な給食の運営のために、食事摂取基準、献立管理、供食形態、食材の購入方法、保管方法を習得し、説明ができること。（①） 調理作業の実際、給食設備、安全・衛生管理、会計管理等適正な給食運営のあり方について習得し、十分に説明することができること。（②） 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 給食の目的と栄養士の役割について理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) 質疑応答	給食の目的及び給食施設の種類と栄養士業務について説明できる。	(復習) 給食施設の種類と目的をまとめておくこと。 (予習) 給与栄養量の設定方法について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
2	栄養・食事管理の目的 給与栄養量の設定方法と栄養管理のあり方を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	給与栄養量の設定方法と栄養管理のあり方について理解し、説明できる。	(復習) 給食栄養量の設定条件をまとめておくこと。 (予習) 食材購入や契約方法等について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3	食材の管理 食材の購入計画、契約方法及び保管について理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	食材の購入計画、契約方法及び保管法について理解し、説明できる。	(復習) 食材の購入に当たりどのような契約方法があるかをまとめておくこと。 (予習) 大量調理の特性等について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
4	調理作業管理 大量調理の特性、調理工程及び調理作業の標準化を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	大量調理の特性、調理工程及び調理作業の標準化について説明できる。	(復習) 大量調理と少量調理の特性を一覧にし、まとめておくこと。 (予習) 食中毒の予防について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
5	安全・衛生管理 衛生管理点検表の記録方法及び食中毒予防について理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	衛生管理点検表の記録方法及び食中毒予防について説明できる。	(復習) 給食施設で使われる衛生管理点検表をまとめておくこと。 (予習) 大量調理機器について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
6	給食の施設・設備管理 汚染区域と非汚染区域に配置する調理機器を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	汚染区域と非汚染区域に配置する調理機器について説明できる。	(復習) 給食施設内の汚染区域と非汚染区域をまとめておくこと。 (予習) 給食部門の標準組織のあり方と給食施設における人材育成について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
7	給食の組織・人事管理 給食部門の組織のあり方と人材育成を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	給食部門の組織のあり方と人材育成について説明できる。	(復習) 施設における給食部門の位置づけと人材育成法をまとめておくこと。 (予習) 食材料費の割合と損益について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
8	給食の予算と原価管理 給食の原価構成と損益分岐点分析を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	給食の原価構成と損益分岐点分析について説明できる。	(復習) 給食の販売価格と給食原価を図表にしてまとめておくこと。 (予習) 給食事務について教科書を読み、ポイントを3つにまとめておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 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	給食の事務管理と会計管理 給食事務の目的と給食所帳簿の標準化を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	給食事務の目的と給食所帳簿の標準化について説明できる。	(復習) 給食部門で使用されている帳簿の種類と活用方法をまとめておくこと。 (予習) 学校給食の概要について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	学校給食における業務 学校給食の目的及び学校給食実施基準を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) レポート作成 レポート作成実施後に模範解答例を提示し、意見交換を進める形態でフィードバックする。	学校給食の目的及び学校給食実施基準について説明できる。 レポート内容で評価する。	(復習) 学校給食の目的と学校給食栄養管理者の業務をまとめておくこと。 (予習) 保育園給食の概要について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	保育所・幼稚園給食における業務 保育園給食の目的及び栄養基準と食育について理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) 小テストを実施し、正答と解説を行い、フィードバックする。	保育園給食の目的及び栄養基準と食育方法について説明できる。 小テストで評価する。	(復習) 保育園給食の目的と給与摂取基準をまとめておくこと。 (予習) 病院給食の概要について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	病院給食における業務 病院給食の目的と一般食及び特別食の栄養基準を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	病院給食の目的と一般食及び特別食の栄養基準について説明できる。	(復習) 入院時食事療養の制度と約束食事箋についてまとめておくこと。 (予習) 老人福祉施設給食の概要について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
13	老人福祉施設における業務 老人保健施設給食の目的と食介護のあり方を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	老人保健施設給食の目的と食介護のあり方について説明できる。	(復習) 高齢者福祉施設の種類を一覧に、意義と特徴をまとめておくこと。 (予習) 事業所給食の概要について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
14	事業所給食の目的と栄養管理の展開を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) グループディスカッション まとめ発表 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。	事業所給食の目的と栄養管理の展開について説明できる。	(復習) 事業所給食の目的と給食の委託方法等についてまとめておくこと。 (予習) 児童福祉施設給食の概要について教科書を読み、ポイントを3つに整理しておくこと。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
15	児童福祉施設における業務 児童福祉施設給食の目的と給食運営方式を理解する。	講義(教科書・資料・パワーポイント) 小テスト 小テストを実施し、正答と解説を行い、フィードバックする。	児童福祉施設給食の目的と給食運営方式について説明できる。 小テストで評価する。	(復習) 児童福祉施設の種類の種類と栄養士設置の規定と給食運営についてまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 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