

2024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
23302	給食管理実習 I Food Seavice Management Training I	長妻洋恵	✓	専門	1	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。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
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。 ③ 栄養士として科学的に判断する力を身に付けることを目標とする。	① 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。 ③ 給食現場における課題を把握し、科学的根拠に基づき課題を解決することができる。

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	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	課題を時間内に終わ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ることができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	遅刻、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 「新食品成分表2020」(とうほう) 価格780円＋税 を使用する。また、給食管理理論で使用使用するテキスト「給食の運営 計画と実務」芦川修貳 編著(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

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	0	①		
			②		
			③		
	小テスト	45	①	✓	
			②	✓	
			③	✓	
	レポート	0	①		
			②		
③					
平常評価	成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	45	①	✓	
			②	✓	
			③	✓	
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	
			②	✓	
			③	✓	
総合評価割合		100			

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。

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のかを確認する。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。知識の獲得や活用を確認し、pisa型学力を問う。

(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、思い込みや臆測ではなく、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、無断欠席など、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。

【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。</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。</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 (PPにて授業の流れ・大量調理について説明) 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	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 (PPにて成分表の説明)・演習 (栄養計算の練習問題) 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	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、算出方法や作業手順を理解する。	講義 (PPにて栄養比率等の説明・栄養計算ソフトの使い方解説)・演習 (栄養比率計算の練習問題・PCにて栄養計算ソフトを使う) 解説・質疑応答にてフィードバックする。 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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	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 (PPにて発注業務について説明)・演習 (発注計算の練習問題) 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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	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 (PPにて前回までの振り返りを行う)・演習 (振り返り小テストを実施) 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 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 (PPにて調理当日の流れを説明)・演習 (次回実習のポイントを整理する) 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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	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 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	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(PPにて献立作成時のポイント・必要帳票類について説明①)・演習(献立・帳票の作成①)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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	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(PPにて献立作成時のポイント・必要帳票類について説明②)・演習(献立・帳票の作成②)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しておく。 P51~54	60	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	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(PPにて献立作成のポイント・必要帳票類の振り返り)・演習(振り返り小テストを実施)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、実際に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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	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(PPにて栄養教育媒体について説明)・演習(栄養教育媒体の作成)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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	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(PPにて大量調理実習について説明①)・演習(グループによる献立作成・帳票作成②)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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	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(PPにて大量調理実習について説明③)・演習(グループによる献立作成・帳票作成③)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 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	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(PPにて振り返りを行う)・演習(振り返り小テストを実施)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 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