

2021年度 愛知学泉大学シラバス

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
221631079	給食経営管理実習 Lunch management training	浅田英嗣	○	専門	1	必修	3前期

科目の概要

給食経営論と給食実務論に基づき、各給食施設においてその特徴を生かした給食経営管理を実際の体験で学修することで、健康の維持増進、疾病の予防・治療に対応する栄養基準と献立作成、食材発注、検収、大量調理、供食、評価を行うことができる知識と技能を習得する。40年の病院勤務で得た給食の経験を基に、栄養・食事管理、調理作業管理と大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠した衛生管理を実践し、内部、外部の評価の実際を体得する。

学修内容	到達目標
① 栄養を適切に供給できる 100 食以上の給食を計画する。 ② 限られた条件で献立に嗜好、季節、テーマを演出する。 ③ 作業工程の立案、必要な食材の調達、調理を実践する。 ④ 衛生管理マニュアルに対応した調理作業を実践する。 ⑤ 給食の対象者、施設、人員、費用等の条件に応じた食品構成の立案と期間献立を作製する。	① 対象集団の特性を踏まえ、必要な栄養量を決められる。 ② 対象への配慮、行事食などを予算の範囲で立案できる。 ③ 大量給食を限定された時間と人員、設備で実践できる。 ④ 衛生管理マニュアルを習得し、実践に活用できる。 ⑤ 対象者と環境の条件に応じた給食の食品構成の立案及び期間献立が作製できる。

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	集団の中で自分の考えを明確に伝え、自ら作業に参加し、積極的に提案できる。
	働きかけ力	
	実行力	与えられた役割と使命に基づき、班全体の利益を考えて行動できる。
考え抜く力	課題発見力	集団あるいは個々の行動を把握して問題点を抽出し、次回への課題を特定できる。
	計画力	
	創造力	既成の概念にとらわれず、常に前向きな独自性に溢れた献立と調理方法を提案できる。
チームで働く力	発信力	班の協力で実施した給食の特色や注目点、調理の工夫などを明確に伝えることができる。
	傾聴力	献立や作業分担などの話し合いで、班員の意見をうまく引き出し、よく聞きことができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	個々の作業を確実に実行する中でチームとしての仕事を停滞させない行動がとれる。
	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 深津智恵美 清水典子 富永しのぶ 医歯薬出版（株）
 参考図書：「給食施設のための献立作成マニュアル 第9版」（赤羽正之他）医歯薬出版（株）
 「八訂 食品成分表 2021」香川明夫 女子栄養大学出版社

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：調理学実習Ⅰ・Ⅱ、食事摂取基準論、栄養計画論、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、調理科学、食品衛生学、応用栄養学、臨床栄養学、公衆栄養学、栄養教育論、臨地実習
 資格との関連：栄養士、管理栄養士、栄養教諭

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> 給食管理にはHPPCCAによる衛生管理は必須であることから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を熟知しておくこと。 普段の調理から衛生管理を習慣的に実行すること。 グループ学習は各人の協力体制が欠かせないため、実習は計画の段階から効率よく集中して実施すること。 食品の旬、産地、価格、重量等を認識するため、日常的に食品市場への関心を持つこと。 集団給食では衛生管理が最も重要な要素であることから、目線から自身の体調管理に心がけること。 栄養管理だけでなく、嗜好も重要な要素であることから、献立と調理法のレパートリーを広げ、視野を広く持つこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 授業中は私語を慎み、積極的に授業に参加すること。 献立作成、栄養価計算は期限内に必ず完成させること。 「大量調理施設衛生管理マニュアル」を熟知しておくこと。 授業前日の打ち合わせを始め、食材の検収、調味料の計測、食器準備等も授業の一環として出席をとる。 遅刻3回で欠席1回として扱う。ただし、班全体に迷惑をかけるような遅刻は欠席として扱う。 給食提供で終了ではなく、評価分析まで学修するので、統計、発表スライドの作成などにおいても班の中で協力して行うこと。 給食の食材費：相当する費用を事前に徴収する。学生以外に提供する給食に掛かる食材費は利用者から徴収する。授業は、遅刻が3回で1回の欠席とする。6回の欠席で単位取得の資格を失う。

【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	50	①	✓	・大量調理施設衛生管理マニュアルに必要なHACCPによる衛生管理の知識を修得しているか、献立作製の注意点を理解しているか、新調理システムを理解しているか、調味料などの使用量の計算、食材の発注量などの計算方法を習得しているかを評価する。	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
	平常評価	小テスト		0	①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
レポート			0	①			
				②			
				③			
				④			
				⑤			
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		40	①	✓	・成果として提供した給食の完成度を評価する。 ・アンケートの内容を率直に評価し、給食の実習に対する報告と、分析、評価、反省、課題の検討が適切にでき、プレゼンテーションにおいてはわかりやすいスライドで、構成、内容、表現方法などが良好な発表ができたかを評価基準とする。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
			⑤	✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	（主体性）テーマに沿った給食を提供するという目標に向かって指示が無くても、役割を自ら見つけ、適切なレシピの作製に取り組むことができる。 （実行力）時間内に料理を仕上げるための手順や方法を考えて進め、目標を達成するために、我慢強く最後までやりきることができる。 （課題発見力）調理作業では衛生管理や調理方法などに問題がないかを客観的に点検し、見極めることができる。 （創造力）授業で身につけた技術をもとに、自由な発想で考えたイメージに沿って料理を構成できる。 （発信力）グループ内で実施した給食の結果をまとめ、話すポイントを整理し、的確な文章で表現し、解りやすく、興味を引く発表をすることができる。 （傾聴力）班の中で話しやすい環境を作り、説明したことを漏らさず聞きとって、疑問点は質問し、自分の意見も述べ、意見を確認し合って進めることができる。 （規律性）常にグループでの活動を意識し、遅刻、提出物の遅延、手抜きなどの調理などで全体の不利益にならないよう行動できる。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
			⑤	✓			
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
調理では他の学生とよく協力し、積極的にコミュニケーションをとって、給食管理に必要な衛生管理、大量調理の技術のほか献立作成に独自の発想を提案し、知識と技術が優秀で、班の核となって大きな貢献度があればS（秀）。他の学生とよく協力し、積極的にコミュニケーションをとって、衛生管理、大量調理の技術のほか献立作成の知識と技術が良好で、中心的な働きができて良好な食事の提供に貢献できていればA（優）。	・給食管理に必要な衛生管理、大量調理の技術のほか、班単位で献立作成に積極的に提案し、調理では他の学生とよく協力し、話し合いや試作を、概ね良い結果につながればB（良）。献立作成に知識と技術を使うことができ、大量調理と食事提供に貢献できていればC（可）。

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 座学で学修したことを 実践で生かすためには 何が必要かを学ぶ。	講義・解説動画による 予習、復習、PCRシー トの提出とフィード バックをgoogle classroom を介して行 う。	大量調理（学内給食） の運営・厨房機器の特 性・HACCPによる 衛生管理について理解 している。	（予習）衛生管理につ いて復習しておく。 （復習）献立の作成に 着手する。	270	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
2	試作 学生が作製した献立を 実際に調理すること で、問題点が多くある ことを学ぶ。	講義・演習、解説動画 による予習、復習、 PCRシートの提出と フィードバックを google classroom を 介して行う。	給食経営管理に関する 帳票類を理解してい る。 献立作成、原価計算、 発注、工程表の作成方 法を理解している。 第4～7回の献立を試 作できる。	（予習）提案できる献 立を考える （復習）作成した献立 を再検討する。	270	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3	試作結果の検討。 アンケートを作成し、 チケットを販売するこ とで、経営的観念と計 画性の重要性を学ぶ。	演習、解説動画による 予習、復習、PCRシー トの提出とフィード バックをgoogle classroom を介して行 う。	各班：第4～7回目の 試作結果を検討し、給 食経営管理に関する帳 票類が作成できる。 原価計算、発注、工程 表が作成できる。	（予習）献立の問題点 を洗い出し、改善策を 考える （復習）献立の栄養価 の問題点を検討する。	270	主体性 実行力 課題発見力 創造力 規律性
4	1班：実習 2班：献立、調理に必要 な帳票、媒体等の作成 し、献立を形にするま での手順を学ぶ。	実習・演習、解説動画 による予習、復習、 PCRシートの提出と フィードバックを google classroom を 介して行う。	献立作成、原価計算、 発注、工程表を作成で きる。 1班：調理実習 2班：5回目の献立作 成、原価計算、工程表 を作成する。発注して 試作する。	（予習）新たな献立を 作製する。 （復習）栄養価計算を する。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
5	2班：実習 1班：献立、調理に必要 な帳票、媒体等の作成 し、献立を形にするま での手順を学ぶ。	実習・演習、解説動画 による予習、復習、 PCRシートの提出と フィードバックを google classroom を 介して行う。	献立作成・原価計算・発 注・工程表を作成でき る。 2班：調理実習 1班：6回目の献立作 成、原価計算、工程表 を作成する。発注して 試作する。	（予習）献立の問題点 を検討し、改善策を考 える。 （復習）献立の施策を 行う。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
6	1班：実習 2班：献立、調理に必 要な帳票、媒体等の作 成し、献立を形にする までの手順を学ぶ。	実習・演習、解説動画 による予習、復習、 PCRシートの提出と フィードバックを google classroom を 介して行う。	献立作成・原価計算・発 注・工程表を作成でき る。 1班：調理実習 2班：7回目の献立作 成、原価計算、工程表 の作成。発注、試作す る。	（予習）実施した献立 の評価や残食量を集計 する。 （復習）1回目の経験 を踏まえて、次回の献 立を改善する。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
7	2班：実習 1班：献立、調理に必 要な帳票、媒体等の作 成し、献立を形にする までの手順を学ぶ。	実習・演習	献立作成・原価計算・発 注・工程表を作成でき る。 2班：調理実習、 1班：9回目の献立作 成、原価計算、工程表 を作成する。発注して 試作する。	（予習）2回目の献立 の問題点がある時は追 加で試作を行う。 （復習）栄養価に問題 がないかを点検する。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
8	アンケート結果分析・ 評価、新調理システム の解説と真空調理シス テムによる調理を体験 して学ぶ。	講義・演習、解説動画 による予習、復習、 PCRシートの提出と フィードバックを google classroom を 介して行う。	献立作成・原価計算・ 発注・工程表を各自作 成して提出、アンケー ト結果を分析し、残量 状況調査・廃棄率の検 討を行う。各班の献立 内容の検証を行う。	（予習）真空調理につ いて調べる。献立の試 作を行う （復習）新調理システ ムについて調べる。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 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	1班：実習で大量調理法を学ぶ。 2班：献立、調理に必要な帳票、媒体等の作成方法を学ぶ。	実習・演習、解説動画による予習、復習、PCRシートの提出とフィードバックをgoogle classroomを介して行う。	献立作成・原価計算・発注・工程表を作成して提出する。 1班：調理実習 2班：10回目の献立作成・原価計算・工程表を作成する。発注して試作する。	(予習) 献立の問題点を洗い出し、改善策を考える (復習) 献立の栄養価の問題点を検討する。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
10	2班：実習で大量調理法を学ぶ。 1班：献立、調理に必要な帳票、媒体等の作成方法を学ぶ。	実習・演習、解説動画による予習、復習、PCRシートの提出とフィードバックをgoogle classroomを介して行う。	献立作成・原価計算・発注・工程表を作成して提出する。 2班：調理実習 1班：11回目の献立作成・原価計算・工程表作成・発注試作する。	(予習) ビュッフェの献立を作製する。 (復習) 栄養価計算をする。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
11	1班：実習で大量調理法を学ぶ。 2班：献立、調理に必要な帳票、媒体等の作成方法を学ぶ。	実習・演習、解説動画による予習、復習、PCRシートの提出とフィードバックをgoogle classroomを介して行う。	献立作成・原価計算・発注・工程表を作成して提出する。 1班：調理実習 2班：12・13回目の献立作成・原価計算・工程表作成・発注し試作する。	(予習) 献立の問題点を検討し、改善策を考える。 (復習) 献立の試作を行う。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
12	2班：実習で大量調理法を学ぶ。 1班：献立、調理に必要な帳票、媒体等の作成方法を学ぶ。	実習・演習、解説動画による予習、復習、PCRシートの提出とフィードバックをgoogle classroomを介して行う。	献立作成・原価計算・発注・工程表を作成して提出する。 2班：調理実習 1班：回目の献立作成・原価計算・工程表作成・発注、試作する。	(予習) 必要に応じて試作を重ねる。 (復習) 作業工程の注意点を再確認する。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力
13	健康セミビュッフェを実施して、栄養と嗜好、多品種の調理への対応方法を学ぶ。	実習・演習、解説動画による予習、復習、PCRシートの提出とフィードバックをgoogle classroomを介して行う。	1班、2班が合同で調理実習を実施する。 アンケート集計、事務処理を行うことができる。	(予習) セミビュッフェの目的や説明方法などを練習する。 (復習) 実施してきた献立の評価を集計する。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
14	アンケート結果分析・評価方法を学ぶ。	演習、解説動画による予習、復習、PCRシートの提出とフィードバックをgoogle classroomを介して行う。	施設管理、アンケート結果の分析、帳票類(日計表・栄養出納表・栄養金銭出納表)のまとめができる。	(予習) 必要に応じて統計処理を実施するなど、効果的なプレゼンを検討する。 (復習) プレゼンの練習を行う。	270	主体性 実行力 課題発見力 創造力 規律性
15	まとめ	演習、解説動画による予習、復習、PCRシートの提出とフィードバックをgoogle classroomを介して行う。	給食評価と給食業務の反省及び各実習の発表ができる。	(予習) プレゼンの修正を行う。 (復習) 授業で得た経験をもとに社会で何が必要かを改めて考える。	270	主体性 実行力 課題発見力 発信力 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