

2026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	小関 直美			1	必修	3前期

**科目の概要**

この科目では、給食経営管理を実際に体験しながら学修することで、管理栄養士として必要不可欠である、健康の維持増進のための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し、人々の日常生活を健康の面から支援することができる管理栄養士を目指します (DP2・3)。四大精神を実践して学ぶ過程において、社会的に自立して生きていく上で必要な、建学の精神、社会人基礎力、pisa 型学力、一般的知識・技能を修得します (DP1・4・5)。担当教員は特定給食施設での勤務経験から、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た実習を提供します。

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 限られた条件の中で、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成する。	① 対象団体の特性を踏まえ、必要な栄養量を決められる。 ② 対象への配慮した行事食などを予算の範囲で立案できる。 ③ 100以上の食事を限られた時間と人員、設備で実践できる。 ④ 大量調理施設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を作成し、実践できる

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	限られた経営資源を活用し、効率よく衛生的に給食を提供できるように工夫した作業工程を作成できる。
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	
	情況把握力	
	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。指定された期日までに必要な帳票類を作成し、提出できる
	ストレスコントロール力	

**テキスト及び参考文献**

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)

**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、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、調理科学、食品衛生学、食事設計演習、栄養教育論、臨地実習  
 資格との関連：栄養士、管理栄養士受験資格、栄養教諭

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> <li>給食管理にはHACCP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。</li> <li>普段の調理から衛生管理を習慣的に実行すること。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>集団給食では衛生管理が最も重要であることから、自覚から自身の体調管理に心がけること。</li> <li>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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習には積極的に授業に参加し、班員と常に積極的に連携を図ること。</li> <li>献立作成、栄養価計算は期限内に必ず完成させること。</li> <li>「大量調理施設衛生管理マニュアル」を熟知しておくこと。</li> <li>遅刻・早退3回で欠席1回として扱う。</li> <li>給食の食材料費：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料費は利用者から徴収する。</li> </ul>

【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			
			④			
			⑤			
	平常評価	小テスト	25	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。 評価割合 知識の獲得（給食の生産に関する事項について）：40% 知識の活用（給食の生産に関する実務について）：30% 知識の解決（給食の生産における課題について解決策を提案する）：30%
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
				⑤		
		レポート	25	①	✓	・真空調理について、栄養出納については個々で評価する ・上記以外の帳票類は班ごとに評価する 評価割合 知識の獲得：0% 知識の活用（給食の生産・提供、栄養教育についての実践）：50% 知識の解決（給食の生産・提供、栄養教育に関する解決策を提案する）：50%
				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、作業効率などで全体の不利益にならないように行動できる。	
			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
生産の計画・実施において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)。	・給食経営管理に必要な衛生管理、大量調理の技術のほか、班単位での献立作成に積極的に提案し、では生産管理では他の学生とよく協力し、話し合いや試作をして、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 給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ 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・演習、PCRシー トの提出とフィード バックをgoogle classroom を介して行 う。 小テスト (大量調理施 設衛生管理マニユア ル)	給食 (大量調給食) 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：推奨) 衛生管理 (大量調理施設衛生管理 マニュアル) について確 認しておく。集団の給与 栄養目標量の設定の方法 を確認しておく。 (復習：推奨) 大量調理 を前提とした献立を考案 する。		主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
2	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。	実習・演習、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：推奨) 提案で きる献立を考える  (復習：推奨) 作成し た献立を再検討する。		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、PCRシートの特 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：推奨) 献立の 問題点を洗い出し、改 善策を考える (復習：推奨) 献立の 栄養価の問題点を検討 する。		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、媒体等を作成 し、献立を形にするま での手順を学ぶ。	講義・実習・演習、 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：推奨) 新たな 献立を作製する。  (復習：推奨) 栄養価 計算をする。		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。	講義・実習・演習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：推奨) 献立の 問題点を検討し、改善 策を考える。  (復習：推奨) 献立の 施策を行う。		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。	講義・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：推奨) 実施し た献立の評価や残食量 を集計する。  (復習：推奨) 1回目 の経験を踏まえて、次 回の献立を改善する。		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、媒体等を作 成し、献立を形にする までの手順を学ぶ。	講義・実習・演習、 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：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：推奨) 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：推奨) 栄養価 に問題がないかを点検 する。		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、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：推奨) 真空調 理について復習する。 献立の試作を行う  (復習：推奨) 真空調 理の特徴についてまと める。		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、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：推奨) 献立の問題点を洗い出し、改善策を考える  (復習：推奨) 献立の栄養価の問題点を検討する。		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、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：推奨) 献立を作製する。  (復習：推奨) 栄養価計算をする。		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、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：推奨) 献立の問題点を検討し、改善策を考える。  (復習：推奨) 献立の試作を行う。		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、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：推奨) 必要に応じて試作を重ねる。  (復習：推奨) 作業工程の注意点を再確認する。		主体性 実行力 課題発見力 発信力
13	アンケート結果分析・評価方法を学ぶ。 帳票類の作成と評価の方法を学ぶ。	実習・演習、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：推奨) 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：推奨) 実施してきた献立の評価を集計する。		主体性 実行力 課題発見力 発信力 規律性
14	効果的なプレゼンテーションの方法を学ぶ。	演習、PCRシートの提出とフィードバックをgoogle classroom を介して行う。	効果的なプレゼンテーション資料を協力して作成することができる。	(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) プレゼンの修正・練習を行う。		主体性 実行力 課題発見力 創造力 規律性
15	まとめ プレゼンテーション	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：推奨) プレゼンの修正を行う。  (復習：推奨) 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。		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