

科目区分	専門教育科目	授業科目名	給食経営管理論実習Ⅱ			科目コード	23S703	担当者	太田 美代			担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	2年次	開講学期	前期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士推奨		
授業形態	実習	履修条件	「給食経営管理論実習Ⅰ」の単位を修得済みであること。								教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分	
実務の経験を有する教員担当科目	該当	実務の経験内容及び科目との関連	公立小中学校において学校栄養職員として給食管理業務に従事した経験並びに県教育委員会において行政の立場で学校給食の運営に係る業務に従事した経験を生かして、給食経営管理の実習指導を行う。										科目に含めることが必要な事項

授業の主題	給食経営管理論実習Ⅰでの経験を活かし、食事サービスに必要な知識と技術を高める。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	課題(給食日誌:1回、グループ献立レポート:1回、自主献立実習のための発注書:1回)は添削し、返却する。また、試験内容の確認には、個別に対応する。
授業の方法	セレクト給食は事前にグループワーク(献立作成、試作、食券販売等)を行った後、学生や教職員に提供する。また、バイキング給食はテーマを設定し、受講生のみで実施する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	給食経営管理論実習Ⅰで学んだ知識や技術を基盤としてグループでセレクト給食の献立作成を行い、大量調理施設衛生管理マニュアルに配慮した給食提供の実習を行う。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	オリエンテーション、事務作業(自主献立作成、栄養士実力認定試験対策)	自主献立実習用の献立を作成する。	第9回	事務作業(グループセレクト提供準備②、バイキング用発注書作成)	グループ献立用の発注書と作業計画表を完成させる。	
第2回	事務作業(グループ献立作成、栄養価計算)	自主献立実習用の発注書を作成する。	第10回	グループセレクト実習(a班献立)、事務作業(打合せ、報告書作成)→実習補助	事前にレシピと役割を確認する。a班は実習後、給食日誌をまとめる。	
第3回	事務作業(グループセレクト試作①準備、バイキング献立作成①)	自主献立実習用の献立と発注書を見直す。	第11回	グループセレクト実習(b班献立)、事務作業(打合せ、報告書作成)→実習補助	事前にレシピと役割を確認する。b班は実習後、給食日誌をまとめる。	
第4回	グループセレクトの試作・検討①	試作検討用紙①をまとめる。	第12回	グループセレクト実習(c班献立)、事務作業(打合せ、報告書作成)→実習補助	事前にレシピと役割を確認する。c班は実習後、給食日誌をまとめる。	
第5回	事務作業(試作②準備、バイキング献立作成②)	グループ献立を見直す。	第13回	事務作業(バイキング給食の打合せ、グループ献立レポートと給食日誌の作成)	グループ献立レポートを完成させる。	
第6回	グループセレクトの試作・検討②	試作検討用紙②をまとめる。	第14回	バイキング給食	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。	
第7回	事務作業(グループセレクト提供準備①、バイキング献立決定)	グループ献立を見直し、レシピを完成させる。	第15回	意見交換会、衛生管理	実習を振り返り、成長と課題を明確にする。	
第8回	自主献立実習(定食形式) 【実技試験】	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	30分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	調理のためのベーシックデータ/松本伸子/女子栄養大出版社	受講生へのメッセージ	特定給食施設での給食経営管理の実践を行います。授業時間以外にも自主的なグループ活動での事前準備等が必要になりますので、お互いに連絡を取り合い、協力して作業を進めましょう。また、調理実習では、主体的に作業に臨む姿勢が大切です。大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、衛生管理も確実に行います。
参考書 [書名/著者名/出版社]	栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」/井川聡子他/理工図書		

評価基準																		
	学修成果の大分類	学修成果の中分類 [10の力]	配点比率(%) 学修成果の	評価方法の配点比率(%)					学修成果の小分類			尺度						
				定期試験	臨時試験	提出物	発表内容	受講態度	実習評価	学修成果の到達目標	修得する能力	評価方法/評価指標	レベル5 (S: 100~90%)	レベル4 (A: 89~80%)	レベル3 (B: 79~70%)	レベル2 (C: 69~60%)	レベル1 (F: 59%以下)	
観点	尽心	① 誠実性	20					20	自分の役割に責任を持ち、業務に誠実に取り組むことができる。	勤勉性、真面目さ、自己管理能力	実習態度 準備作業への取組 課題への取組	準備作業や係分担当実施状況、期限内の書類提出100%→20点	準備作業や係分担当実施状況、期限内の書類提出99~80%→19~15点	準備作業や係分担当実施状況、期限内の書類提出79~70%→14~12点	準備作業や係分担当実施状況、期限内の書類提出69~60%→11~10点	準備作業や係分担当実施状況、期限内の書類提出59%以下→9点以下		
		② 倫理観																
	創造	知識・技能	③ 知識	25	25					給食マネジメントの基本的な知識を修得し、調理従事者に説明することができる。	専門的知識	筆記試験	給食マネジメントの基本的な知識を十分に有し、他者へ説明できる。	給食マネジメントの基本的な知識を十分に有している。	給食マネジメントの基本的な知識を有している。	給食マネジメントの基本的な知識をある程度有している。	給食マネジメントの基本的な知識が不十分である。	
			④ 技能	45		20			25	給食の提供を実施するために必要な技能を修得し、条件に応じた給食提供ができる。	専門的技能	実習内容 提出物	実習・提出物において求められる技能の100~90%程度の習得ができています。	実習・提出物において求められる技能の89~80%程度の習得ができています。	実習・提出物において求められる技能の79~70%程度の習得ができています。	実習・提出物において求められる技能の69~60%程度の習得ができています。	実習・提出物において求められる技能の59%以下の習得ができています。	
		⑤ 数量的スキル																
		⑥ 問題解決力	5	5						集団給食における衛生管理における課題を発見し、解決策を示すことができる	衛生管理に関する課題 発見・解決力	筆記試験 (応用問題)	給食調理施設の衛生管理状況に応じて課題を発見し、改善に向けての提案をすることができます。	大量調理施設衛生管理マニュアルの内容を十分に修得し、どこに課題があるのか指摘することができます。	大量調理施設衛生管理マニュアルの内容をほぼ理解し、ある程度説明することができる。	大量調理施設衛生管理マニュアルの理解・習得に取り組んでいるが、不十分。	大量調理施設衛生管理マニュアルに関心が薄く、その修得に取り組んでいない。	
		表現	⑦ 言語的スキル															
			⑧ コミュニケーションスキル															
		実践	⑨ 主体性															
			⑩ 協働性	5					5	自分の役割に責任を持って取り組み、仲間と協力して業務を遂行することができる。	他者理解 チームワーク、リーダーシップ	給食実習	仲間と協力し、チームの中核となって業務の遂行ができる。	仲間と適切にコミュニケーションをとって自分の役割を果たすことができる。	報告・連絡・相談、相手や場に応じた接し方が適切にできる。	報告・連絡・相談の必要性や相手・場に応じた接し方の必要性を理解している。	グループワークへの意欲を示さない。	
合計			100	30		20		20	30									