

科目区分	専門教育科目	授業科目名	給食経営管理論実習 I				科目コード	26S702	担当者	富工 由貴			担当形態	クラス分け
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	秋学期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	実習	履修条件									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	病院の管理栄養士として長年病院給管理業務及び、病院給食の運営に係る業務に従事した経験を生かして、実際の業務に即した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	P D C A サイクルに基づいた給食業務の流れを理解し、食事サービスに必要な技術を修得する。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	課題(給食日誌:2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、試験結果の確認には、個別に対応する。
授業の方法	献立作成、発注書の書き方等を演習した後、給食提供前のグループワーク(献立作成、試作、食券販売等)を行い、学生や教職員に給食を提供する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	給食経営管理論で学んだ知識を生かしてグループで献立作成を行い、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、発注書の書き方	発注書の書き方を復習する。	第9回	事務作業(献立入力、作業計画書と栄養メモの検討、栄養価計算、食券販売)	グループ献立を完成させる。
第2回	食材の重量と価格、検収の仕方、献立作成のポイント	検収の仕方を復習し、食材の保管温度を覚える。	第10回	自主献立実習(長崎県産の魚を使った主菜) 【実技試験】	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。
第3回	事務作業(自主献立実習用発注書作成、グループ献立作成)	自主献立実習用の献立を考える。	第11回	事務作業(グループ献立の発注書作成と提供準備、グループ献立レポート作成)	グループ献立レポートをまとめる。
第4回	事務作業(試作①準備:献立作成、発注書作成、栄養価計算)	グループ献立を考える。	第12回	グループ献立実習(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5回	指定献立実習(給食室の使い方、衛生管理と大量調理のポイント)	給食日誌をまとめる。	第13回	グループ献立実習(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6回	グループ献立の試作検討①	試作検討用紙①をまとめる。	第14回	グループ献立実習(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7回	事務作業(試作②準備:献立の見直し、発注書作成、栄養価計算)	グループ献立を見直す。	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	グループ献立の試作検討②	試作検討用紙②をまとめる。			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/松本仲子/女子栄養大出版部	受講生へのメッセージ	給食経営管理論で学んだ知識を生かして、給食運営のマネジメントを学内の実習室で実践します。グループで協力して課題に臨み、喫食者に喜ばれる給食の提供にチャレンジしましょう。また、日頃から自身の体調管理に努めることも、衛生管理の基本です。
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]	学修成果の 配点比率(%)	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%)
卒業認定・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)	尽心	① 学習意欲	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90~100%→18~20点	準備作業や係分担当実施状況、期限内の書類提出80~89%→16~17点	準備作業や係分担当実施状況、期限内の書類提出70~79%→14~15点	準備作業や係分担当実施状況、期限内の書類提出60~69%→12~13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→11点以下
		② 規律性													
	知識・技能	③ 知識	15	15				給食マネジメントの基礎的な知識を修得し、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礎的な知識を十分に有し、他者へ説明できる。 得点率90%以上。	給食マネジメントの基礎的な知識を十分に有している。 得点率80-89%。	給食マネジメントの基礎的な知識を有している。 得点率70-79%。	給食マネジメントの基礎的な知識をある程度有している。 得点率60-69%。	給食マネジメントの基礎的な知識が不十分である。 得点率59%以下。
		④ 技能	50	20	30			給食の提供を実施するための基礎的な技能を修得し、条件に応じた給食提供ができる。	専門的スキル	実技試験 提出物	試験・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。	試験・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。	試験・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。	試験・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。	試験・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。
	創造	⑤ 情報活用能力													
		⑥ 課題解決力	10	10				発注書作成における課題を発見し、改善案を示すことができる。	発注書作成における課題発見・解決力	筆記試験 (応用問題)		発注・在庫量計算書の作成を十分に修得し、どこに課題があるのかほぼ正確に指摘することができる。	発注・在庫量計算書の作成のしかたをほぼ理解し、課題をある程度指摘することができる。	発注・在庫量計算書の作成のしかたをほぼ理解し、課題をある程度指摘することができる。	発注・在庫量計算書の作成のしかたをほぼ理解し、課題をある程度指摘することができる。
	表現	⑦ 言語活用能力													
		⑧ コミュニケーション力													
	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	25	20	30	20	5								