

ポートフォリオ記録イメージ			<1>		<2>	<3>	<4>	<5>	<6>		<学生>	
授業回	シラバス（授業計画）	到達目標	各授業回で実施する小テストの評価点		課題1（1）	課題1（2）	課題1（3）	第14回提出課題2	期末テスト評価点		自己評価	
			評価点	到達レベル	評価点	評価点	評価点	評価点	評価点	到達レベル	期間中に回答	試験後に回答
1	給食の概要	特定給食施設における給食の意義・役割が説明できる。							/			
2	給食システム 給食管理実習室を知ろう	給食システムを理解し、その構築のための業務を説明できる。							/			
3	給食の安全と衛生①	給食に関わる衛生管理の法律と規則を説明できる。							/			
4	給食の安全と衛生②	大量地理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理について説明できる。							/			
5	栄養・食事のアセスメント	給食施設における栄養管理システムを説明できる。							/			
6	食事の計画①	食事摂取基準を活用して、給食施設の給与栄養目標量の決定方法を説明できる。							/			
7	食事の計画②	献立の機能や役割を説明できる。							/			
8	食材料と衛生管理	食材料における衛生管理の方法を理解し、必要な帳票を説明できる。							/			
9	食事計画の実施、評価、改善	品質評価と喫食者の摂取量状況を把握する方法を説明できる。							/			
10	品質と標準化	品質管理の意義とその方法を説明できる。							/			
11	生産（調理）と提供	給食の品質基準を保つための大量調理の特性について説明できる。							/			
12	提供サービス	食環境整備における給食の意義とその機能を説明し、具体的な方法を説明できる。							/			
13	給食の安全と衛生③	給食施設におけるHACCPシステムを説明できる。							/			
14	試験と課題Ⅱ作成・提出											
15	試験に対するフィードバック、質問事項への回答		/20					0/30	0/50			

課題Ⅱ

課題に対して適切なテーマが設定されている。	/
テーマに沿った内容について、信頼できる情報源をもとに書かれており、参考文献・参考資料は、インターネット上の情報以外に書籍、学会誌、新聞、専門誌などが複数含まれている。	/
テーマに沿った内容について、信頼できる方法で実験したり体験したりなどしている。	/
小計（テーマと調査方法）	/
調査した内容（事実）と自分の考えが明確に分けられている。	/
問題提起とその改善策、自分の考えや意見が述べられている。	/
記述事項や論述内容の専門性が高く、考察に独自性がある。	/
小計（内容）	/
課題で示された様式が整っている。表紙・目次・はじめに・本論・おわりに・参考文献	/
引用したり参考にした文献や資料の出展がリスト形式で明記され、番号が付されている。	/
A4の用紙で、4ページ（表紙、目次、参考文献を除く）を超える（4ページ目が90%以上埋まっている）量である。	/
小計（様式）	/
減点	/
合計	0/0
テーマ	
コメント	

到達目標に対しての自己評価

- A 資料がなくても説明できる
 - B 資料があれば説明できる
 - C 資料があれば少しは説明できる
 - D 資料があっても説明できない
- 講義終了後3～4回と、試験後に実施

小テスト 到達レベル

- A X≧80%
- B 80%>X≧50%
- D 50%>X
- Z 未受験

期末テスト 到達レベル

- A X≧90%
- B 90%>X≧80%
- C 80%>X≧60%
- D 60%>X
- Z 未受験