

ポートフォリオ記録イメージ			<1>		<2>		<3>		<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		期末テスト評価点		第14回提出レポートの評価点		自己評価	
			評価点	到達レベル	評価点	到達レベル	評価点	期間中に回答	試験後に回答	
1	給食経営管理の概要	給食経営管理におけるトータルシステムとサブシステムを説明できる。 トータルシステムとサブシステムにおける安全・衛生管理（サブシステム）の位置付けを説明できる。			/					
2	給食の資源と管理① 人的管理	給食経営管理の資源について説明できる。 給食経営管理における人的資源の能力開発と管理が概説できる。			/					
3	給食の資源と管理② 資金的資源と原価管理	給食運営に関わる費用構成と分析方法を説明できる。			/					
4	給食とマーケティング	給食におけるマーケティングの意義、目的とその他の機能を説明できる。			/					
5	給食経営と組織	給食経営における組織管理とマネジメントを概説できる。			/					
6	給食経営における生産（調理）と提供	生産性向上のための要素と生産管理のマネジメントサイクルを説明できる。 作業をアセスメントし、課題の抽出、改善案の提案ができる。			/					
7	給食経営における品質と標準化	品質管理の意義とその方法を説明できる。 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。			/					
8	給食経営における安全・衛生の実践	アクシデント・インシデント管理の意義を理解し、レポートのまとめと改善案の提案をすることができる。 ISO22000について概説できる。			/					
9	給食経営における安全・衛生と事故・災害時対策	給食施設におけるリスク予想と対策の提案、および対応マニュアルを作成することができる。 自然災害および事故に備えた対策の必要性を理解し、その方法が説明できる。			/					
10	病院給食・高齢者施設給食	病院における給食の意義・役割が説明できる。			/					
		高齢者における給食の意義・役割が説明できる。			/					
		高齢者施設における給食システムの特徴が説明できる。			/					
11	介護福祉施設・児童福祉施設給食	介護福祉施設における給食の意義・役割が説明できる。			/					
		児童福祉施設における給食の意義・役割が説明できる。			/					
		児童福祉施設における給食システムの特徴が説明できる。			/					
12	障害者福祉施設・学校給食施設	障害者福祉施設における給食の意義・役割が説明できる。			/					
		学校給食施設における給食の意義・役割が説明できる。			/					
		学校給食施設における給食システムの特徴が説明できる。			/					
13	事業所給食等	事業所給食施設における給食の意義・役割が説明できる。			/					
		事業所給食施設における給食システムの特徴が説明できる。			/					
		その他の給食施設等における給食の意義・役割が説明できる。 その他の給食施設等における給食システムの特徴が説明できる。		0/50			/30			
14	試験とレポート作成							選択した課題		
15	試験に対するフィードバック、質問事項への回答		10/20		0/50			/30		

到達目標に対する自己評価  
 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

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

\*小テストは1～13回までの合計点数を20点満点分の点数に換算します。a/20

課題I

課題に対して適切なテーマが設定されている。	1
内容が想像でき、興味をそそるタイトル（テーマ）である。	1
テーマを選んだ理由やテーマの重要性が根拠をもって述べられている。	2
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。	2
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。	4
小計（テーマと調査方法）	10
記載事項や論文内容の専門性が高く、調査内容に興味関心がそそられるものである。	2
文献や資料の内容を示す文章や図表、実験や体験結果がわかる資料や写真等が適切に配置されている。	2
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。	2
問題提起とその改善案、自分の考えや意見が述べられている。	2
記述事項や記述内容の専門性が高く、考察に独自性がある。	2
小計（内容）	10
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	2
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、番号が付けられている。	3
文中に小項目やみだしを設けたり、本文を段落に分割したりするなど、記述事項の流れがわかるように構成されている。	1
図表や写真等は、適切に配置されている。（ページを増やすためなど無駄な貼り付けはしていない。）	1
1行の文字数、文字間隔、行間、図表・写真等が適切に配置され読みやすい。余白は上下左右20mm以上	1
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。	1
小計（様式）	10
減点	-10
合計	30
テーマ	
コメント	

課題II

①製品説明書（3点） 1食分の献立について適切に作成されている。製品名・特定給食	
②製造工程一覧図（7点） 製品の製造工程表が作成されている。各料理（水道水は不要）	
③危害要因分析表（10点） 各料理（水道水は不要）のものが作成されている。（10点）	
④HACCPプラン（10点） 各料理（水道水は不要）のものが作成されている。	
減点（-10点）	
合計（30点）	
献立	
コメント	