

ルーブリック（実習）

授業科目〔給食管理実習Ⅰ（２年生前期／実習科目／卒業必修）

到達目標	学内給食において給食の実践的学習を行い、給食の運営管理の基本的な在り方を理解し、実践できることを目標とする。よって、次の項目について到達できるようにする。①給食の運営、流れについて実践できる。②利用者に見合った栄養、食事管理が実践できる。③大量調理の特性を理解し、衛生管理を体得できる。④コンピュータによる給食の管理、事務管理ができる。⑤給食における栄養教育計画、媒体作成ができる。
------	---

〔 大量調理実習 〕

提出日： 月 日

学籍番号

氏名

	内容 項目	レベル4	レベル3	レベル2	レベル1	評価
1	勤怠	遅刻をせず、実習開始時間までに準備を整え実習室に入った	遅刻はしていないが、実習開始時間までに準備が整えられなかった	少し(20 分未満)遅刻し、班に迷惑をかけた	90 分以上遅刻した	
2	服装・身だしなみ	白衣、帽子などの作業着や靴は清潔であり、爪切り、髪の毛も帽子の中におさまっていた	清潔感のある作業着や靴、爪切り、帽子の正しい着装のどちらかはできていた	清潔感のある作業着や靴、爪切り、帽子の正しい着装の両方ができていなかった	作業着や靴を忘れたことがある	
3	作業手順および積極性	常に使用する器具、手順などを把握し、自ら進んで行動していた	使用する器具、手順などを把握し、自ら進んで行動していた	使用する器具、手順などを把握し、自ら進んでの行動ができていないことがあった	使用する器具、手順などを把握しておらず、行動ができなかった	
4	衛生管理	実習室に不必要な物は持ち込まず、手洗い、器具・食材の扱い、温度管理、作業工程全てにわたり衛生的であった	実習室に不必要な物は持ち込まず、手洗い、器具・食材の扱い、温度管理、作業工程の中で、できていない箇所が少しあった	実習室に不必要な物は持ち込まず、手洗い、器具・食材の扱い、温度管理、作業工程の中で、できていない箇所が多くあった	実習室に不必要な物は持ち込んでおり、衛生管理が把握できていない	
5	調理技術	指示された食材の切り方や調理が手早くできた	指示された食材の切り方や調理ができた	指示された食材の切り方や調理ができないことが少しあった	指示された食材の切り方や調理ができなかった	
6	班活動	グループで協力して、段取りよく実習を行った	グループで協力して、だいたい上手に実習を行うことができた	グループで協力したが、あまり上手に実習を行うことができなかった	グループで協力して実習を行うことができなかった	
7	実習日誌	必要な内容を全て記入し、丁寧な字でわかりやすい	必要な内容をだいたい記入した	必要な内容について、十分記入されていない	必要な内容について、記入されていない	
8	期限	期限内に提出した (実習日翌週の月曜日)	次の実習前日までに提出した	期限に間に合わなかった (実習日以降提出)	記入できていない	

ルーブリック（実習）

授業科目〔給食管理実習Ⅰ（２年生前期／実習科目／卒業必修）

到達目標	学内給食において給食の実践的学習を行い、給食の運営管理の基本的な在り方を理解し、実践できることを目標とする。よって、次の項目について到達できるようにする。①給食の運営、流れについて実践できる。②利用者に見合った栄養、食事管理が実践できる。③大量調理の特性を理解し、衛生管理を体得できる。④コンピュータによる給食の管理、事務管理ができる。⑤給食における栄養教育計画、媒体作成ができる。
------	---

〔 自作献立評価 〕

提出日： 月 日

学籍番号

氏名

	内容 項目	レベル4	レベル3	レベル2	レベル1	評価
1	献立の体裁	献立の順番が正しく、主食、主菜、副菜、汁物、デザートが記載でき、訂正する箇所がほとんどない	訂正する箇所が少ない	訂正する箇所が多い	作成できていない	
2	栄養価計算 各エネルギー比 塩分相当量	指示された全ての項目について、栄養価計算をすることができた	訂正する箇所が少ない	訂正する箇所が多い	計算できていない	
3	量	個々の料理の1人分の使用量に対し、ほとんど訂正がない	個々の料理の1人分の使用量に対し、訂正箇所が少ない	個々の料理の1人分の使用量に対し、訂正箇所が多い	全ての料理の1人分の使用量に対し、訂正があった	
4	献立の内容	訂正する箇所がほとんどない	訂正する箇所が少ない	訂正する箇所が多い	一部未完成である	
5	栄養価基準 及び条件	満たしている	ほぼ満たしている	満たしている部分もある	ほとんど満たしていない	
6	期限	期限内に提出した	ほぼ期限内に提出した	期限に間に合わなかった	提出していない	

授業科目〔給食管理実習Ⅰ（２年生前期／実習科目／卒業必修）〕

[試作評価] 自分の担当料理（ ） 提出日： 月 日

氏名

食物栄養専攻 2 年

ルーブリック（実習）

授業科目〔給食管理実習Ⅰ（２年生前期／実習科目／卒業必修）

到達目標	学内給食において給食の実践的学習を行い、給食の運営管理の基本的な在り方を理解し、実践できることを目標とする。よって、次の項目について到達できるようにする。①給食の運営、流れについて実践できる。②利用者に見合った栄養、食事管理が実践できる。③大量調理の特性を理解し、衛生管理を体得できる。④コンピュータによる給食の管理、事務管理ができる。⑤給食における栄養教育計画、媒体作成ができる。
------	---

〔 媒体評価・・・卓上メモ、ポスター、配布用献立表など 〕

提出日： 月 日

学籍番号

氏名

	内容 項目	レベル4	レベル3	レベル2	レベル1	評価
1	目 的	課題に関するデータ収集が行われ、目的がほぼ正しく設定されている	課題に関するデータ収集が行われ、目的に対し訂正箇所が少ない	課題に関するデータ収集が行われず、目的に対し訂正箇所が多い	課題に関するデータ収集が行われず、目的が間違っている	
2	表現方法	課題にあった表現方法で、わかりやすく記載されている	表現方法に対し、訂正箇所が少ない	表現方法に対し、訂正箇所が多い	課題にあった表現方法が記載できていない	
3	見やすさ	文字の大きさ、字数、色づかい、絵、配置などが適切である	文字の大きさ、字数、色づかい、絵、配置などに対し、訂正箇所が少ない	文字の大きさ、字数、色づかい、絵、配置などに対し、訂正箇所が多い	文字の大きさ、字数、色づかい、絵、配置などが適切でない	
4	内容(充実度)	班の献立をふまえ、ポイントを押さえた適切な記載内容である	記載内容に関し、訂正箇所が少ない	記載内容に関し、訂正箇所が多い	班の献立をふまえた記載内容になっていない	
5	期 限	期限内に提出した	ほぼ期限内に提出した (提出期限はすぎたが、実習日前日までに提出した)	期限に間に合わなかった (実習日当日に提出した)	作成できなかった	