

R6ルーブリック（給食経営管理実習Ⅰ）

	A優れている (模範的)	B普通	C努力を要する	D達成できたとはいえない (1つでもあると不合格)
献立と食数に応じた食材料の発注・購入・検収・保管ができる (D)	業務で実践できる高いレベルで、自ら考え、正確に実施することができる。	教員の助言を参考に、自ら考え、実施することができる。	教員の指導のもと、実施することができる。	いずれか一つでも、実施することができない。
給与栄養目標量、喫食者の嗜好等を踏まえ、給食の条件（設備、食材料費、調理従事者の技術と人数）に応じた食品構成の立案、期間献立の作成ができる。顧客管理（サービスと情報提供）ができる。摂取量を把握し、食事計画の改善案を作成できる (D)	業務で実践できる高いレベルで、自ら考え、実施することができる。さらに、他者に提案することができる。	教員の助言を参考に、自ら考え、実施することができる。	教員の指導のもと、実施することができる。	指定する帳票類を作成することができない。あるいは、期限までに提出することができない。
衛生管理の方法を理解し、実施とその記録（帳票管理）が作成できる。設備条件および献立に応じた重要管理点（critical control point; CCP）の設定と管理ができる (D)	業務で実践できる高いレベルで、自ら考え、実施することができる。さらに、他者に提案することができる。	教員の助言を参考に、自ら考え、実施することができる。	教員の指導のもと、実施することができる。	指定する帳票類を作成することができない。あるいは、期限までに提出することができない。検便と健康観察記録表を指定日時に提出することができない。
定められた作業区域・時間・作業人員内で献立内容と食数に応じた調理作業を計画し実施できる。生産（調理）および提供サービスにおける品質管理ができる (D)	業務で実践できる高いレベルで、自ら考え、実施することができる。さらに、実施後にそれらを評価して改善に繋げることができる。	教員の助言を参考に、自ら考え、実施することができる。	教員の指導のもと、実施することができる。	作業工程表と作業動線図のいずれか一つでも作成することができない。あるいは、期限までに作成し提出できても、実施することができない。
「給食の運営」の評価のために必要なデータ収集と帳票の作成ができる (D)	給食におけるマーケティングの意義を理解し、業務で実践できる高いレベルで、自ら考え、実施することができる。さらに、それらを適切に評価し、満足度向上のための企画提案ができる。	給食におけるマーケティングの意義を理解し、教員の助言を参考に、自ら考え、実施することができる。さらに、それらを適切に評価することができる。	教員の指導のもと、実施することができる。	喫食者のアンケート調査や検食に関するデータ収集や帳票類の作成ができない。あるいは、実施することができない。
他者と協働し、作業を行うことができる (D)	他者と協働し、積極的に作業を行い、グループの中心的な役割を果たすことができる。	他者と協働し、積極的に作業を行うことができる。	教員の指導のもと、他者と協働し、作業を行うことができる。	他者と協働し、作業を行うことができない。