

授業科目 給食経営管理実習Ⅰ

【担当教員名】 稲村 雪子		対象学年	2	対象学科	健康
		開講時期	後期	必修選択	必修
		単位数	1	時間数	45
【ディプロマポリシーとの関連性】					
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	
◎	◎	○	○	◎	
【概要・一般目標：GI0】 本学学生を対象に給食サービスの実習を行う。食事計画、献立作成、運営計画、大量調理の方法と技術、栄養教育、帳票類の作成、評価等について学ぶ。また、給食施設における管理栄養士の役割について理解する。					
【学習目標・行動目標：SB0】 1. 学内実習において、給食管理業務の流れを理解する。 2. 給食における食事計画、献立作成、食材管理、運営計画、衛生管理、供食サービスの実際、栄養教育、評価等について理解し、実践できるようになる。 3. 管理栄養士の役割を理解し、行動できるようになる。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	1. オリエンテーション				講義・演習
2	2. 計画実習				演習
3	・ 献立計画（期間・日別）				同上
4	・ 試作・試食				演習・実習
4	・ 食材購入計画（マーケットリサーチ、食材使用計画、発注書作成）				演習
	・ 運営計画（作業工程表、使用機器、人員配置等）				同上
	・ 衛生管理計画（衛生安全上のポイントの確認、衛生検査計画）				同上
	・ 実験・調査計画（評価のための実験・調査計画）				同上
	・ 栄養教育計画（給食に関連したテーマを取り上げ、媒体の作成）				同上
5	3. 供食実習				実習
～	・ 供食サービス実習（栄養士・調理員として業務を交互に担当）				同上
12	・ 個人実習				同上
13	4. 評価実習				演習
14	・ 実習のまとめ				同上
15	・ 学内実習評価会				演習
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		給食の運営管理実習テキスト	太田、石田、松月編著	第一出版	2011・1,600円
		給食管理	鈴木、太田、殿塚編著	第一出版	2011・2,800円
参考書		食品成分表 新訂版	新しい食生活を考える会	大修館書店	2011・1,000円
その他の資料		随時、プリント使用			
【評価方法】 出席状況、実習態度、レポート等により総合的に評価する			【履修上の留意点】 学内実習は給食管理で学んだことをベースにしたグループ実習となるので、管理栄養士の役割を認識して取り組んでほしい。		