

授業科目 給食経営管理実習 II

【担当教員名】 稲村 雪子		対象学年	3	対象学科	健康
		開講時期	前期	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：GIO】 給食管理実習 II は給食管理に関する講義・学内実習その他の関連教科で学んだことを基に、病院・学校・事業所・社会福祉施設等の各特定給食施設における特性に応じた栄養計画および食事計画を立てることができ、より実践的な能力を身につける。					
【学習目標・行動目標：SBO】 1. 各給食施設の実施献立のデータを用いて、食品群別荷重平均栄養成分表を作成し、活用することができる。 2. 作成した食品群別荷重平均栄養成分表を用いて食品構成を作成し、各給食施設の特性に応じた栄養計画および食事計画を立体的思考で作成し、その計画に沿って、現場の調理員に的確な指示をすることで、複雑な献立を平行しながら時間内に完成し供食する。					
回数	授業計画・学習の主題	SBO 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員		
1	オリエンテーション、食品群別荷重平均栄養成分表について 食品群別荷重平均栄養成分表の作成		講義 演習		
2	作成した食品群別荷重平均栄養成分表内容の検討と評価 食品群別荷重平均栄養成分表発表会の資料作成等準備		演習 演習		
3	各給食施設の食品群別荷重平均栄養成分表の発表会 各給食施設の食品群別荷重平均栄養成分表を用いて特性に応じて栄養計画および食事計画の立案		発表 演習		
4	各給食施設別の献立作成		演習		
5	各給食施設別の献立発表会 供食実習に向けた準備		発表・評価 演習		
6	供食実習に向けた準備		演習		
7	供食実習に関連する事項の相互チェック A班 供食実習に向けての最終確認と発注、B班 供食実習に向けた準備		演習 演習		
8	A班 病院（常食、全粥食）の供食実習 B班 病院（常食、糖尿病食）の供食実習に向けた準備		実習 演習		
9	B班 病院（常食、糖尿病食）の供食実習			A班 学校給食（低学年、中学年、高学年）の供食実習に向けた準備	
10	A班 学校給食（低学年、中学年、高学年）の供食実習			B班 スクールランチボックス（複数献立）の供食実習に向けた準備	
11	B班 スクールランチボックス（複数献立）の供食実習			A班 事業所給食（年齢、性別、PAL 別のエネルギーの 2 段階献立）の供食実習に向けた準備	
12	A班 事業所給食（年齢、性別、PAL 別のエネルギーの 2 段階献立）の供食実習			B班 高齢者施設給食（ユニバーサルデザインの 5 段階の献立）の供食実習に向けた準備	
13	B班 高齢者施設給食（ユニバーサルデザインの 5 段階の献立）の供食実習			A班 実習のまとめ	
14	総合評価会準備		演習		
15	総合評価会		発表・評価		
【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)		給食経営管理実習 II テキスト 平成 27 年度	本学健康栄養学科		
参考書		給食管理 食品成分表 新訂版	鈴木、太田、殿塚著 新しい食生活を考える会	第一出版 大修館書店	2012・2,800 円 2011・1,000 円
その他の資料					
【評価方法】 実習態度レポート等報告書から評価する		【履修上の留意点】 本学でいままで学んだ知識と技術のすべてを稼動して、実践を想定した本実習に十分生かしていただきたい。			