

授業科目

給食経営管理実習I

担当教員名 石澤 幸江	対象学年	2	対象学科	健栄
	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
◎	◎	○	○	◎

授業の概要

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。本科目は1回あたり2コマの連続授業である。

授業の目的

すでに学んだ栄養学、食品学、食品衛生学、調理学、献立作成演習や実習と並行して学ぶ給食経営管理論などの知識を生かして、学内の100名を対象にした、食事計画、食品管理、大量調理、調理作業の計画と実際、原価管理、施設・設備、衛生管理などの実務を通じ、給食の管理運営に携わる管理栄養士のあり方について学ぶ。

学習目標

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。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	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	
	・献立計画（期間・日別）	演習	
3	・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）	演習	
	・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）	演習	
	・実験・調査計画（評価のための実験・調査計画）	演習	
	・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）	演習	
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）	実習	
12	・個人実習	実習	
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	討議・発表会	

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	給食の運営管理実習テキスト	太田和枝、石田裕美、松月弘恵	第一出版	2014年	1,600円	給食経営管理論Iと共通
	給食経営管理論	三好恵子、山部秀子、平澤マキ	第一出版	2014年	3,000円	給食経営管理論Iと共通
参考書	新ビジュアル食品成分表 新訂版	新しい食生活を考える会	大修館書店	2011年	1,000円	
その他の資料	随時、プリント使用					

評価方法

実習の実際、レポート等によりに評価する。

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。

オフィスアワー・連絡先

授業時に確認すること