

授業科目

給食経営管理実習II

担当教員名 石澤 幸江	対象学年	3	対象学科	健栄
	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
○	◎	◎	◎	◎

授業の概要

本科目は1回あたり2コマの連続授業である。

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。

授業の目的

給食経営管理実習Iでは、大学生と教員を対象に100食の大量調理を経験した。本実習では、その経験を基に、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異なる対象者を対象に、その特性やニーズを把握・分析して、それぞれの施設ごとに、栄養アセスメント、栄養計画、食事計画、献立作成をし、複雑な内容を同時進行しながら、時間内に提供することをめざす。給食の応用編を通して、ワンランク上の対応力を習得する。

学習目標

1. 各給食施設の特性を理解し、事例を通して栄養管理計画書や栄養ケアマネジメントにおける栄養管理計画書を作成することができる。
2. 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。

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	オリエンテーション	講義	
	事業所給食について	講義	
	事例1 事業所（年齢、性別、PALを考慮した給与栄養目標量の設定と食品構成の作成）	演習	
	複数献立の選択食について	講義	
2	学校給食について	講義	
	学校給食（低学年、中学年、高学年の対応）の各対象のアセスメントと給与栄養量の設定	演習	
	学校給食献立作成のポイント	講義	
3	高齢者福祉施設給食について	講義	
	栄養ケアマネジメントにおける栄養ケア計画書	講義	
	事例2 事例をアセスメントし、栄養ケア計画書の作成	演習	
	ユニバーサルデザインの5段階の献立への活用	演習	
4	病院給食についておよび病院給食における栄養管理計画書	講義	
	事例3 事例をアセスメントし栄養管理計画書の作成	演習	
5	各担当給食施設の献立作成・検討（1班 事業所給食、2班 高齢者福祉施設給食、3班 学校給食、4班 病院給食）	演習	
6	各担当給食施設の献立作成・検討	演習	
	各給食施設の決定した献立の発表・各係の前準備	発表、検討	
7	各担当給食施設の献立作成・検討と事前準備	演習	
8	事業所給食の供食実習	実習	
9	学校給食の供食実習	実習	
10	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	実習	

11	病院給食の供食実習	実習	
12	病院における危機発生時の連絡体制、災害発生時の献立、災害食の紹介	講義	
	在宅栄養ケアの実際	講義	
13	総合評価会の打ち合わせ、結果のまとめと分析、媒体作成（施設別・係別）	全体のまとめ	
14	総合評価会	発表と評価	
15	個人課題の整理・考察・まとめ	まとめ	

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	給食経営管理実習 I I テキスト 平成29年度	本学健康栄養学科				
	改定 施設別給食献立集	鈴木久乃、殿塚婦美子	建帛社	2014年	2,500円	
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	
	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	
その他の資料						

評価方法

実習内容、個人レポート、グループレポートから評価する

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。

オフィスアワー・連絡先

授業時に確認すること