

授業科目名	給食管理実習		
授業担当者名	福岡 恩		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	2年次前・後期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-2MAJ2-06
備考	各期2クラスずつ開講 実務経験のある教員担当科目		
授業のテーマ及び到達目標	特定給食施設における給食の在り方、給食管理および給食経営の基本について、実習を通して理解するとともに、管理栄養士としての主体的な自覚を促し、リーダーシップおよびコミュニケーションを取りながら行動できることを目標とする。 また、大量調理を実際に行うことで、給食施設の管理栄養士としての全業務を、衛生的にかつ安全に遂行する上で必要な知識と手技を習得することを目標とする。		
ディプロマポリシーとの関連	（「食に関する情報発信」◎、「栄養ケア実践能力」○、「食育実践能力」○）		
授業の概要	学内の給食施設（大量調理）で学生、教職員を対象に100食の昼食を生産（調理）して販売する。そのために必要な、利用者の栄養・食事管理をはじめ、その他給食に関する管理項目を計画、実施、評価・反省・再検討というPDCAサイクルに沿った運営に基づき、衛生的かつ安全に行う。また、適材適所に考慮し、効率よくかつ効果的に機能させる技術と実践力を習得する。 ISO2200を認証取得した実習室で衛生管理の技法も習得する。 授業はグループワークで進める。協調性やコミュニケーション、他職種連携の取り方、プレゼンテーション能力などを実践しながら身に付けていく。		
学生に対する評価の方法	実習への参加態度（15%）、実習中の態度（行動力、積極性、協調性など：30%）、個人課題（献立と実習記録、35%）、衛生管理教育効果測定（20%）の総合評価とする。		
授業計画（回数ごとの内容、授業技法等）	<p>第01回 【IX1A-1B、IX2A、IX3A】 実習ガイダンス、予定献立の計画 [教室]</p> <p>第02回 【IX2B、IX3B、IX4A-4D、IX5A-5C】 ①実習室内および機器説明、大量調理演習 [①前半：実習室、食堂] ②予定献立の計画（給与栄養目標量設定、食品構成、献立計画） [②後半：教室]</p> <p>第03回 【IX2B、IX3B、IX4A-4D、IX5A-5C】 ①実習室内および機器説明、大量調理演習 [①後半：実習室、食堂] ②予定献立の計画（給与栄養目標量設定、食品構成、献立計画） [②前半：教室]</p> <p>第04回 【IX3B-3C、IX4A-4D、IX5A-5C】 ① 予定献立作成、試作準備 [①前半：教室] ② 実習室の掃除 [②後半：テストキッチン、実習室、食堂] ②の掃除終了後①②共に他の管理計画について講義 [教室]</p> <p>第05回 【IX3C、IX4B-4D、IX5A-5C】 ① 予定献立の試作、評価 [①前半：テストキッチン、調理室、食堂] ② 予定献立作成、試作準備 [②後半：教室]</p> <p>第06回 【IX3C、IX4B-4D、IX5A-5C】 ① 試作実習後の再計画 [①前半：教室] ② 予定献立の試作、評価 [②後半：テストキッチン、調理室、食堂]</p> <p>第07回 【IX2B、IX3C、IX4B-4D、IX5A-5C】 厨房内の調理機器および器具の確認 ① 生産（調理）管理実習の準備、発注準備、栄養教育媒体作成、衛生安全管理計画 [①前半：教室] ② 試作実習後の再計画 [②後半：教室]</p> <p>第08回 【IX2C-2D、IX3A-3C、IX4A-4D、IX5A-5C】 ① 生産（調理）管理実習Ⅰ・提供 [①前半：実習室] ② 生産（調理）管理実習の準備、発注準備、栄養教育媒体作成、衛生安全管理計画 [②後半：食堂]</p> <p>第09回 【IX2C-2D、IX3A-3C、IX4A-4D、IX5A-5C】 ① 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 [①前半：食堂] ② 生産（調理）管理実習Ⅱ・提供 [②後半：実習室]</p> <p>第10回 【IX2C-2D、IX3A-3C、IX4A-4D、IX5A-5C】 ① 生産（調理）管理実習Ⅲ・提供 [①前半：実習室] ② 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 [②後半：食堂]</p> <p>第11回 【IX2C-2D、IX3A-3C、IX4A-4D、IX5A-5C】 ① 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 [①前半：食堂] ② 生産（調理）管理実習Ⅳ・提供 [②後半：実習室]</p> <p>第12回 【IX2C-2D、IX3A-3C、IX4A-4D、IX5A-5C】 ① 生産（調理）管理実習Ⅴ・提供 [①前半：実習室] ② 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 [②後半：食堂]</p> <p>第13回 【IX2C-2D、IX3A-3C、IX4A-4D、IX5A-5C】 ① 実施献立の評価・反省、書類作成 [①前半：食堂] ② 生産（調理）管理実習Ⅵ・提供 [②後半：実習室]</p> <p>第14回 【IX3C、IX4A、IX5A-5C】 ① 実習室の掃除 [①前半：テストキッチン、実習室、食堂] ② 実施献立の評価・反省、書類作成 [②後半：教室]</p> <p>第15回 【IX1A、IX1C、IX2B、IX3C、IX4A-4D、IX5A-5C】 実習後の書類作成（栄養出納表、特定給食施設報告書、ABC分析） 総合評価会、質疑応答、レポート提出 [教室]</p> <p>第16回 【IX5A-5B】 衛生管理教育効果測定 筆記試験、口頭試問、実技試験 [教室、実習室]</p>		
使用教科書	藤原政嘉・河原和枝編 「献立作成の基本と実践」講談社 針谷順子・足立己幸共編著 「食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表」群羊社 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課編纂 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」学建書院 「食品成分表」女子栄養大学出版部 「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部		
自己学習（予習・復習等の内容・時間）	シラバスあるいは実習時に示される次回授業で行う内容や課題について予習する。（週30分） 自宅積極的に調理をし、レシピの収集などを行う。また、食品学、調理学、給食管理の講義で習得した食品の特性や主要栄養素、食材の基本的な切り方、味付け、調味料等について復習する。（週30分） 実習時に生じた疑問点や改善点等について自分で調べ、ノート等にまとめる。（週30分）		