

科目名 (科目番号)	給食経営管理論 実習Ⅰ (092173)	教員名 柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	2
			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	1
			オフィスアワー			D311研究室(柴崎)	
授業概要	給食経営管理論で学んだ知識を基本として、実際に給食の食事提供サービスを行う。喫食者の嗜好などをふまえ、給食の条件(設備, 食材料費, 調理従事者の技術と人数)に応じた食事提供について、計画・実施・評価の一連の流れを習得する。また、大量調理の方法と技術、衛生管理の手法を習得する。実習ではグループでの活動を通してチームワークやコミュニケーション力を養う。						
準備学習	毎回の授業の到達目標と学習内容を十分理解しておくこと。						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	オリエンテーション	到達目標:実習の目的・目標・注意事項などを理解する。 学習内容:実習の目的、目標、実習の流れ等、厨房施設や大量調理における衛生管理(身支度、手洗い、機器、器具の確認)、事故・危機管理(避難訓練)や諸注意など安全に実習を行うための説明をする。				
	2	給食の運営計画 基本(1)	到達目標:集団における給与栄養目標量の設定、期間献立、食品構成表、食品群別荷重平均食品成分表の作成方法について習得する。 学習内容:集団における栄養計画の一連の流れを学ぶ。				
	3	給食の運営計画 基本(2)	到達目標:昼食の食事計画および献立作成方法を習得する。 学習内容:食事計画の一連の流れを学ぶ。				
	4	給食の運営計画 基本(3)	到達目標:予算の確認、日計表の作成、発注方法、価格・産地調べ等の方法を習得する。 学習内容:食材料の購入計画の一連の流れを学ぶ。				
	5	給食の運営計画 基本(4)	到達目標:試作から給食の運営計画の見直し、改善までの流れを習得する。 学習内容:試作、献立会議を行う。				
	6	給食の運営計画 基本(5)	到達目標:献立から給食指導計画を立てるまでの流れを習得する。 学習内容:献立を決定し、給食における栄養指導計画までの流れを学ぶ。				
	7	給食の運営計画 基本(6)	到達目標:衛生管理表・作業指示書・生産工程表などの帳票作成方法を習得する。 学習内容:給食の生産・衛生管理計画の帳票作成法について学ぶ。				
	8	食事提供サービス 試運転①	到達目標:給食運営(検収、下処理、加熱調理、提供、試食、評価、片づけ)の一連の流れ、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得する。 学習内容:新調理システムを利用した試運転を行う。				
	9	食事提供サービス 試運転②	到達目標:給食運営(検収、下処理、加熱調理、提供、試食、評価、片づけ)の一連の流れ、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得する。 学習内容:新調理システムを利用した試運転を行う。				
	10	食事提供サービス①	到達目標:給食運営の一連の流れ、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得する。 実習内容:食事提供サービスを行う。				
	11	食事提供サービス②	到達目標:給食運営の一連の流れ、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得する。 学習内容:食事提供サービスを行う。				
	12	食事提供サービス③	到達目標:給食運営の一連の流れ、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得する。 学習内容:食事提供サービスを行う。				
	13	給食の運営評価(1)	到達目標:栄養管理における評価方法、廃棄率調査、栄養量算定表、栄養出納表等の報告書作成法について理解する。 学習内容:栄養管理の評価方法について学ぶ。				
	14	給食の運営評価(2)	到達目標:経営管理における評価方法、収支計算書、アンケート調査等の報告書作成法について理解する。 学習内容:経営管理の評価方法について学ぶ。				
15	総合評価会	到達目標:各グループの課題を発見し、改善点を提案することができる。(PDCAサイクルの一連の流れを習得する。) 学習内容:運営報告書を発表する。					
成績評価の方法・基準	実習記録10%、献立課題20%、総合まとめのレポート20%、試験(筆記30%、実技20%)を総合的に評価し、判定します。						
教科書	給食経営管理論のワークブック第3版 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル		藤原政嘉他編 文部科学省		みらい 学建書院		
参考図書	改訂新版大量調理-品質管理と調理の実際 食品成分表 改訂最新版		殿塚婦美子編集		学建書院 医歯薬出版		
教員からのメッセージ	各回レポートを課します。成績内容一覧表にコメントを記載してレポートを返却いたします。学生は心構えとして、学生自身の身支度(爪の長さ等)、体調管理(感染症の予防等)にも気をつけましょう。実習はグループ活動が中心です。学生同士のコミュニケーションを大切に、協力して作業を行ってください。持ち物等は実習の中でインフォメーションします。忘れずに持参してください。給食の提供に携わるため腸内細菌検査を行います。必ず期限内に提出してください。						