

科目名 (科目番号)	給食経営管理論 実習Ⅱ (094123)	教員名 柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	3
			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	給食経営管理論実習Ⅰで学んだ知識や技術を基本として、給食施設の種類の給食サービスを行う。給食施設の種類の給食経営管理の特徴を理解し、基本食から目的に応じた献立展開ができ、運営計画・実施・評価までの一連の流れを習得する。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	事業所 栄養計画	到達目標: 事業所における栄養計画の一連の流れを理解する。 学習内容: 事業所における栄養計画の立て方を学ぶ。				
	2	事業所 食事計画	到達目標: 事業所における献立作成や食事計画の一連の流れを理解する。 学習内容: 事業所における食事計画の立て方を学ぶ。				
	3	事業所 食事提供サービス	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、及び大量調理の技術、衛生管理手法、品質管理手法について習得する。				
	4		学習内容: 事業所を想定した食事提供サービスを行う。				
	5	事業所 評価・まとめ	到達目標: 課題の発見、改善点を提案し、計画から評価までをまとめることができる。 学習内容: 事業所における給食運営の計画から実施までの流れを評価する。				
	6	学校 栄養計画	到達目標: 学校における栄養計画の一連の流れを理解する。 学習内容: 学校における栄養計画の立て方を学ぶ。				
	7	学校 食事計画	到達目標: 学校における献立作成や食事計画の一連の流れを理解する。 学習内容: 学校における食事計画の立て方を学ぶ。				
	8	学校 食事提供サービス	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、及び大量調理の技術、衛生管理手法、品質管理手法について習得する。				
	9		学習内容: 事業所を想定した食事提供サービスを行う。				
	10	学校 評価・まとめ	到達目標: 課題の発見、改善点を提案し、計画から評価までをまとめることができる。 学習内容: 学校における給食運営の計画から実施までの流れを評価する。				
	11	高齢者施設 栄養計画	到達目標: 高齢者施設における栄養計画の一連の流れを理解する。 学習内容: 高齢者施設における栄養計画の立て方を学ぶ。				
	12	高齢者施設 食事計画	到達目標: 高齢者施設における献立作成や食事計画の一連の流れを理解する。 学習内容: 高齢者施設における食事計画の立て方を学ぶ。				
	13	高齢者施設 食事提供サービス	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、及び大量調理の技術、衛生管理手法、品質管理手法について習得する。				
	14		学習内容: 事業所を想定した食事提供サービスを行う。				
15	高齢者施設 評価・まとめ	到達目標: 課題の発見、改善点を提案し、計画から評価までをまとめることができる。 学習内容: 高齢者施設における給食運営の計画から実施までの流れを評価する。					
成績評価の方法・基準	実習記録10%、献立の課題30%、総合まとめのレポート30%、試験(筆記30%)など 総合的に評価し、判定します。						
教科書	栄養・食事管理のための対象者別給食献立集(1年時購入済み)		鈴木久乃・殿塚編著			建帛社	
参考図書	改訂新版 大量調理 日本食品成分表(七訂)		殿塚編著			学建書院 医歯薬出版社	
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。対象別の実習は臨地実習につながる重要な実習です。学生同士のコミュニケーションを大切にし、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。						