

授業科目

給食経営管理実習II

担当教員名 稲村 雪子	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. 各給食施設の実施献立のデータを用いて、食品群別荷重平均栄養成分表を作成し、活用することができる。
2. 作成した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、食品群別荷重平均栄養成分表について	講義	稲村 雪子
	食品群別荷重平均栄養成分表の作成	演習	稲村 雪子
2	作成した食品群別荷重平均栄養成分表内容の検討と評価	演習	稲村 雪子
	食品群別荷重平均栄養成分表発表会の資料作成等準備	演習	稲村 雪子
3	各給食施設の食品群別荷重平均栄養成分表の発表会	発表	稲村 雪子
	各給食施設の食品群別荷重平均栄養成分表を用いて特性に応じて栄養計画および食事計画の立案	演習	稲村 雪子
4	各給食施設別の献立作成	演習	稲村 雪子
	各給食施設別の献立発表会	発表・評価	稲村 雪子
5	給食実習に向けた準備	演習	稲村 雪子
	給食実習に向けた準備	演習	稲村 雪子
6	給食実習に向けた準備	演習	稲村 雪子
	給食実習に関連する事項の相互チェック	演習	稲村 雪子
7	A班 給食実習に向けての最終確認と発注、B班 給食実習に向けた準備	演習	稲村 雪子
	A班 病院（常食、全粥食）の給食実習	実習	稲村 雪子
8	B班 病院（常食、糖尿病食）の給食実習に向けた準備	演習	稲村 雪子

9	B班 病院（常食、糖尿病食）の供食実習	A班 学校給食（低学年、中学年、高学年）の供食実習に向けた準備	稲村 雪子
10	A班 学校給食（低学年、中学年、高学年）の供食実習	B班 スクールランチボックス（複数献立）の供食実習に向けた準備	稲村 雪子
11	B班 スクールランチボックス（複数献立）の供食実習	A班 事業所給食（年齢、性別、PAL別のエネルギーの2段階献立）の供食実習に向けた準備	稲村 雪子
12	A班 事業所給食（年齢、性別、PAL別のエネルギーの2段階献立）の供食実習	B班 高齢者施設給食（ユニバーサルデザインの5段階の献立）の供食実習に向けた準備	稲村 雪子
13	B班 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	A班 実習のまとめ	稲村 雪子
14	総合評価会準備	演習	稲村 雪子
15	総合評価会	発表・評価	稲村 雪子

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28年度	本学健康栄養学科				
参考書	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	
	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						

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

授業に関する質問・相談などは、下記のメールアドレスまでご連絡ください。

inamura@nuhw.ac.jp