

授業科目 給食管理実習Ⅰ

| | | | | |
|------------------|------|----|-------|----|
| 【担当教員名】 荒井富佐子 | 対象学年 | 3 | 対象学科 | 健康 |
| | 開講時期 | 前期 | 必修・選択 | 必修 |
| | 単位数 | 1 | 時間数 | 45 |

【<概要>又は<一般目標：G I O>】

本学学生を対象に給食サービスの実習を行う。食事計画、献立作成、運営計画、大量調理の方法と技術、栄養教育、帳票類の作成、評価等について学ぶ。また、給食施設における管理栄養士の役割について理解する。

【<学習目標>又は<行動目標：S B O>】

1. 学内実習において、給食管理業務の流れを理解する。
2. 給食の食事計画、献立作成、食材管理、運営計画、衛生管理、供食サービスの実際、栄養教育、評価等について理解し、実践できるようになる。
3. 管理栄養士の役割を理解し、行動できるようになる。

| 回数 | 授業計画又は学習の主題 | SBO | |
|----|--|-----|--------------------|
| | | 番号 | 学習方法・学習課題又は備考・担当教員 |
| 1 | 1. オリエンテーション | | 講義・演習 |
| 2 | 2. 計画実習 ・献立計画（期間・日別） | | 演習 |
| 3 | ・試作・試食 | | 演習 |
| 4 | ・食材購入計画（マーケットリサーチ、食材使用計画、発注書作成） ・運営計画（作業工程表、使用機器、人員配置等） ・衛生管理計画（衛生安全上のポイントの確認、衛生検査計画） ・実験・調査計画（評価のための実験・調査計画） ・栄養教育計画（給食に関連したテーマを取り上げ、媒体の作成） | | 演習 |
| 5 | 3. 供食実習 | | 実習 |
| ～ | ・供食サービス実習（栄養士・調理員として業務を交互に担当） | | 実習 |
| 12 | ・個人実習 | | 実習 |
| 13 | 4. 評価実習 | | 演習 |
| | ・実習のまとめ | | |
| 14 | ・学内実習評価会 | | 演習 |

| 【使用図書】 | <書名> | <著者名> | <発行所> | <発行年・価格・その他> |
|--------|---------------|-------------|-------|--------------|
| 教科書 | 給食の運営管理実習テキスト | 太田・石田・松月編著 | 第一出版 | H. 17 1600円 |
| | 給食管理 | 鈴木・太田・殿塚編著 | 第一出版 | H. 17 2600円 |
| 参考書 | 五訂 食品成分表 | 科学技術庁資源調査会編 | 第一出版 | H. 17 1000円 |
| その他の資料 | | | | |

| | |
|--------------------------------------|---|
| 【評価方法】 出席状況、実習態度、レポート等により総合的に評価する | 【履修上の留意点】 学内実習は給食管理で学んだことをベースにしたグループ実習となるので、管理栄養士の役割を認識して取り組んでほしい。 |
|--------------------------------------|---|