

授業科目 給食経営管理論実習Ⅰ

【担当教員名】 荒井富佐子	対象学年	9	対象学科	栄養
	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：GLO＞】

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：SBO＞】

1. 学内実習において、給食管理業務の流れを理解する。
2. 給食における食事計画、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		演習
	・献立計画（期間・日別）		同上
3	・試作・試食		演習・実習
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）		演習
	・運営計画（作業工程表、使用機器、人員配置等）		同上
	・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）		同上
	・実験・調査計画（評価のための実験・調査計画）		同上
	・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）		同上
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）		同上
12	・個人実習		同上
13	4. 評価実習		演習
	・実習のまとめ		同上
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	H20. 1,680円
	給食管理	鈴木・太田・殿塚編著	第一出版	H20. 2,940円
参考書	五訂増補 日本食品標準成分表	第一出版編	第一出版	H20. 1,575円
その他の資料	随時、プリント使用			

【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。
--------------------------------------	---