

科目名	給食管理実習1(実習)		科目ナンバー	HN-ML2102-N		
担当者 (実務経験名)	教授 福嶋 伸子(病院管理栄養士)					
履修期	1年 後期			卒業単位	選択2単位	
免許・資格	栄養士必修					
授業概要	校内の給食施設で100食以上の給食実習を行い、給食の運営と管理の基礎を学ぶものである。給食管理に関する理論を実践に移すもので、すべて学生たちの手で行われる。					
到達目標	知識・理解	栄養士の業務のあり方を理解するため、給食の各サブシステムを把握し、給食運営の基礎がわかる。				
	思考・判断	栄養・食事管理、献立管理、食材管理、大量調理、作業管理、衛生管理、施設・設備管理、経営管理が実習で活かされることが判断できる。				
	興味・意欲・態度	班編成で行う学内実習であり、リーダーシップの取り方、自ら意見でくことでコミュニケーションがとれるよう積極的に取り組むことができるようになる。				
	技能・表現	献立作成技術の向上、対象者への適切な栄養指導内容の表現、良質な接客対応を身に付けることができる。				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション:特定給食施設における栄養士の役割		実習ノートの書き方、表現方法を確認しておく		1
	2	栄養管理(対象集団のアセスメント、給与栄養目標量)		給食管理実習ノートの1～4項目を読んでくる		1
	3	献立管理(予定献立表作成、栄養教育媒体)		給食管理実習ノート(食事計画)を読んでくる		1
	4	食材料管理(購入、発注、保管、評価)		給食管理実習マニュアル(食材管理)を読んでくる		1
	5	試作作成、評価、役割分担実習、事前準備		試作検討後対応策を提出する準備		1
	6	調理班、食器班、食堂班の実習と演習		予定献立表、発注書、作業工程表作成提出準備		1
	7	調理班、食器班、食堂班の実習と演習		予定献立表、発注書、作業工程表作成提出準備		1
	8	調理班、食器班、食堂班の実習と演習		予定献立表、発注書、作業工程表作成提出準備		1
	9	調理班、食器班、食堂班の実習と演習		予定献立表、発注書、作業工程表作成提出準備		1
	10	調理班、食器班、食堂班の実習と演習		予定献立表、発注書、作業工程表作成提出準備		1
	11	調理班、食器班、食堂班の実習と演習		予定献立表、発注書、作業工程表作成提出準備		1
	12	調理班、食器班、食堂班の実習と演習		予定献立表、発注書、作業工程表作成提出準備		1
	13	調理班、食器班、食堂班の実習と演習		予定献立表、発注書、作業工程表作成提出準備		1
	14	経営管理で行う帳票類		給食管理実習各班まとめ(帳票含む)の準備		1
	15	実習まとめ報告会、改善策を考慮する		給食管理実習から、各サブシステムの確認をしておく		1
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○	○	○		40%
	レポート					
	課題		○			10%
	実技		○	○	○	20%
	受講状況・態度 実習ノート提出		○			10% 20%
フィードバックの方法	提出した課題は、添削してフードバックします。					
教科書	教科書:給食マネジメント実習 第2版 松月弘恵他著 医歯薬出版					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	①100食以上の大量調理実習 ②15回の実習のまとめ発表					
ICT活用	①栄養ソフトを使用した献立作成を行う ②喫食者アンケート作成及び集計を行う ③給食管理マニュアルより給食立案・提供現状等(サブシステム)のまとめを行う					
メッセージ・備考	実習・演習を通して大量調理実習の特性や調理方法、人の動かし方を学び、学外実習に備えましょう。					
関連科目	給食計画・実務論、給食管理実習2、学外実習1(事業所)					