

科目名	給食管理実習2(実習)		科目ナンバー	HN—ML2203—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	2年 前期			卒業単位	選択 1単位	
免許・資格	栄養士必修					
授業概要	給食管理実習1を通して得た理論や知識を再確認し給食管理の展開を学ぶ。学外実習の施設をモデルとした献立作成及び調理実習および栄養教育媒体作成を行う。					
到達目標	知識・理解	1年次に修得した給食管理の理論や実技が施設別給食管理に展開できる。				
	思考・判断	施設別給食における対象者に添った栄養管理を理解し、適切な食事提供までの過程を説明することができる。				
	興味・意欲・態度	学外実習に向けた取り組みであり、学外実習の積み重ねを通して自主的に課題に取り組み、行動できるようにする。				
	技能・表現	給食の運営実習では調理技術や食育指導の手法が向上し、多職種の方との関わりが円滑にできるようになる。				
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給食管理、実習班構成		施設別栄養・食事管理の資料を収集をする		1
	2	特定給食施設の目的と特徴・献立研究		給食経営管理理論、教科書や参考書を精読する		1
	3	給食実習1班(保育園)、試作対応、その他実習と演習		保育所給食の予定献立表、発注書・作業工程表の提出		1
	4	給食実習1班(保育園)、試作対応、その他実習と演習		保育所給食の予定献立表、発注書・作業工程表の提出		1
	5	給食実習1班(小学校・高齢者施設)、試作対応、その他実習と演習		小学校・高齢者施設給食の予定献立表、発注書・作業工程表の提出		1
	6	給食実習(学外実習に向けての試作)		スチームコンベクションオープンの操作と献立表と作業工程		1
	7	真空調理、プラスチックの調理実習		大量調理衛生マニュアルを熟読		1
	8	給食実習(学外実習に向けての試作)		大量調理衛生マニュアルを熟読		1
	9	給食実習(学外実習に向けての試作)		献立作成と作業工程		1
	10	給食実習(学外実習に向けての試作)		献立作成と作業工程		1
	11	献立作成と作業工程の実際2		献立作成と作業工程		1
	12	災害時の食事提供についての体験・災害時の食品を使用した実習		災害時に栄養・食糧問題について調べてくる		1
	13					
	14					
	15					
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	○	○	○		60%
	レポート					
	課題	○	○			10%
	実技		○	○	○	20%
	受講状況・態度			○		10%
	その他()					
フィードバックの方法	提出した課題は、添削してフィードバックします。					
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(1年次購入済み)					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	特定給食施設(保育園・小学校・事業所・福祉施設)					
ICT活用	特定急所k施設別献立作成(栄養ソフト使用)					
メッセージ・備考	実習・演習を通して施設別給食の特性を理解し、栄養士の職域として積極的に選択できる自身をつけましょう。					
関連科目	給食計画・実務論、給食管理実習1, 学外実習1(事業所)					