

授業科目	*給食経営管理実習 I				単位	1		
履修	必修	関連資格	栄養士 管理栄養士 栄教一種免		ナンバリング	NT22107J		
開講年次	2	開講時期	後期	該当DP	DP1-2 DP3-1 DP5-1			
担当教員	永田 純美							
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <p>【実務家教員担当科目】</p> <p>給食計画論および関連科目(栄養学、食品学、衛生学、調理学等)で学んだ理論や知識・技術を活用して、少人数の班に分かれ、給食業務の実習を行う。栄養・食事管理、献立作成、食材料管理、生産管理、大量調理の方法、衛生管理、事務管理など、給食管理業務の運営計画から実施・評価までの一連のマネジメントサイクルの流れに沿って学び、特定給食施設における管理栄養士の職務内容と、給食経営管理の知識・技術を体験的に理解することを目的とする。また、喫食者の立場に立って給食の望ましいあり方や給食管理者の業務について学ぶ。実務家教員として、給食現場に活用できる実践的な給食経営管理方法を修得させる。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実習計画に基づき各自が分担の作業を果たしながら、協力・連携の重要性を認識し、基本的な姿勢として身につける。 2. 給食計画論および関連科目の理論・知識・技術と実習との関連が理解できる。 3. 栄養・食事管理、食材料管理、衛生管理、生産管理等の業務の計画、実施、評価にかかわる帳票等の作成ができ、業務が遂行できる。 4. HACCP による衛生管理の重要管理点を理解し、実施できる。 5. 大量調理の特性と作業管理を踏まえた、調理の指示・進行ができる。 							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	60	0	15	0	15	10	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	60				15		75	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)						10	10	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)			15				15	
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 給食提供後の栄養・食事管理の評価から、改善点を指摘できる。 2. 衛生管理の評価から、HACCP に基づく改善点を指摘でき、インシデントレポートの作成ができる。 3. 修得した知識・技術を活用し実習の計画ができる。 				<ol style="list-style-type: none"> 1. アセスメントに基づいた献立作成基準の設定ができる。 2. 発注量計算・発注・検収・在庫管理を理解し、実践できる。 3. 効率的で衛生的な生産管理を計画・実施できる。 4. HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理が実践できる。 5. 上記 2~4 を踏まえた、適切な生産工程の指示・進行ができる。 6. 給食の献立に基づいた栄養教育媒体の計画・実施ができる。 				

		7.各管理業務に必要な帳票の作成ができる。		
授業計画				
進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	テーマ:オリエンテーション 実習の目的および計画について学ぶ。 栄養・食事管理の計画の流れについて学ぶ。	講義	予習:給食の目的について 復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
2	テーマ:栄養・食事管理演習(1) 栄養アセスメントとアセスメントデータに基づく給与栄養目標量の設定手順を学ぶ。	講義・演習	予習:講義内容の予習 復習:食事摂取基準の取り扱い方および給与栄養目標量算定方法	予習 30 復習 30
3	テーマ:栄養・食事管理演習(2) 給与栄養目標量に基づく食品群別荷重平均成分表の作成方法を学ぶ。 給食施設における食材料管理を学ぶ。	講義・演習	予習:講義内容の予習 復習:食品群別荷重平均成分表の意義、作成方法について見直す。	予習 30 復習 30
4	テーマ:栄養・食事管理演習(3) 給与栄養目標量に基づく食品構成の作成手順を学ぶ。 給食施設における献立作成と栄養教育計画について学ぶ。	講義・演習	予習:講義内容の予習 復習:食品構成の意義、作成手順について見直す。 課題:指定献立をもとに栄養教育媒体を作成する。	予習 30 復習 30
5	テーマ: 食材料管理計画および生産管理計画 給食における食材料管理、生産管理の計画を学ぶ。	講義・演習	予習:講義内容の予習 復習:食材料発注に関する帳票の意義、作成手順について見直す。 課題:指定献立をもとに食材料発注書類および作業工程表を作成する。	予習 30 復習 30
6	テーマ: 1.衛生管理計画および施設・設備管理計画 衛生管理、施設整備管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。 2.栄養食事管理演習(1)～(3)で作成した献立作成基準に従い、実習2用の献立計画を行う。 給食経営管理ソフトを用いた業務を学ぶ。	講義・演習	予習:講義内容の予習 復習:衛生管理に関する帳票の意義とについて見直す。 課題:給食実習の準備(帳票・媒体)	予習 30 復習 30
7	テーマ: 実習1(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習1(献立作成および給食実習の計画) 給食における食材料管理、衛生管理、生産管理、品質管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。	実習・演習	実習班:給食実習の評価および帳票類の整理等の復習 演習班:次週の給食実習の予習	60
8	テーマ: 実習2(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習2(献立作成および給食実習の計画) 給食における食材料管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。	実習・演習	実習班:給食実習の評価および帳票類の整理等の復習 演習班:次週の給食実習の予習	60
9	テーマ: 実習3(給食実習)	実習・演習	実習班:給食実習の評価および帳票類の整理等の復習	60

	給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習 3(献立作成および給食実習の計画) 給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。		演習班:次週の給食実習の予習 課題:実習 2 用の献立を作成する。	
10	テーマ: 実習 4(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習 4(献立作成および給食実習の計画) 給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。	実習・演習	実習班:給食実習の評価および帳票類の整理等の復習 演習班:次週の給食実習の予習	60
11	テーマ: 実習 5(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習 5(献立作成および給食実習の計画) 給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。	実習・演習	実習班:給食実習の評価および帳票類の整理等の復習 演習班:次週の給食実習の予習	60
12	テーマ: 実習 6(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習 6(献立作成および給食実習の計画) 給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。	実習・演習	実習班:給食実習の評価および帳票類の整理等の復習、試作献立の最終確認 演習班:給食実習の評価および帳票類の整理等の復習、試作献立の最終確認	60
13	テーマ:班別学生献立試作・改善 実習 2 提供用の予定献立を試作し、評価・改善を実践する。	実習・演習	予習:試作準備 復習:試作献立の改善	予習 30 復習 30
14	テーマ:新調理システムと食物アレルギー対応 1.クックチル・クックフリーズ・真空調理などの新調理システムを活用した給食の運営を学ぶ。 2.給食施設の調理工程における食物アレルギー対応を学ぶ。	実習・演習	予習:実習内容の予習 復習:実習内容の振り返り	予習 30 復習 30
15	テーマ:栄養・食事管理演習(5) 実習 1 で実施した献立(計 6 回分)についての評価を行う。評価手法として栄養出納表について説明し、作成させる。 給食経営管理実習 1 のまとめを行う。 給食経営管理実習 2 に向けての準備を行う。	講義・演習	予習:講義内容の予習、帳票整理 復習:栄養出納表作成手順の確認	予習 30 復習 30
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	献立作成に必要な食品や調理方法、食品成分表および食事摂取基準の知識を必要とする。また、大量調理に対応可能な調理技術を要する。			
テキスト	担当教員作成の給食経営管理実習テキスト 「給食経営管理論実習 給食の運営の実際と給食経営管理の総合的理解」医歯薬出版株式会社 サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」(第一出版) 新版 給食経営管理論〔第2版〕(建帛社) 調理のためのベーシックデータ(女子栄養大出版) 日本人の食事摂取基準 2020年版の実際・運用(第一出版) その他必要に応じて資料を配布する			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	給食施設のための献立作成マニュアル(医歯薬出版)			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	栄養士・管理栄養士が給食施設において行う給食経営管理の基本的な業務を、学生自ら実際に体験しつつ学ぶ科目です。班を編成して実習・演習を行うので、学生一人ひとりが責任を果たしながら他人の立場を配慮しチームワークよく業務を行うことが必要です。給食組織の中で他職種との連携の上で管理的業務を行う栄養士・管理栄養士は、専門性を発揮するだけでなく、関連職種についての理解を深め、人間関係を築いていける基本的な姿勢や態度が大切です。実習を通してこれを理解し身につけるよう努めましょう。			
達成度評価に関するコメント/課題に対するフィードバックの方法	試験およびレポート、レポート外の提出物等については、授業の中で指示する。 「その他」の評価内容に関しては、実習への取り組み姿勢を評価する。レポートは評価後返却する。			