

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	1	必修
担当教員			
森本 雅子			
月1、2、3	水1、2、3		
添付ファイル			

科目の概要	特定給食施設でのフードマネジメントに必要な管理栄養士としての知識や能力を実践することで修得することを目的とする実習である。給食経営管理実習室にて、対象者に合った給食を提供するため、グループ別に役割を分担し給食運営を行う。「栄養・食事管理」「大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理」「作業管理」「原価管理」「施設・設備管理」などを実践で学ぶ。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション、小テスト① 実習の意義・進め方、安全と衛生管理、役割分担と試作について</p> <p>第2回 提供献立確認・作業工程・発注② 各班による試作と献立および作業工程・発注 衛生管理の検討</p> <p>第3回 自主献立①（試作・提供） 1班 試作：各班による試作と献立および作業工程・発注 衛生管理の検討</p> <p>第4回 自主献立①（試作・提供） 1班 提供：帳票の書き込み、アンケート集計 仕上げ。反省点</p> <p>第5回 自主献立②（試作・提供） 2班 試作：各班による試作と献立および作業工程・発注 衛生管理の検討</p> <p>第6回 自主献立②（試作・提供） 2班 提供：帳票の書き込み、アンケート集計 仕上げ。反省点</p> <p>第7回 自主献立③（試作・提供） 3班 試作：各班による試作と献立および作業工程・発注 衛生管理の検討</p> <p>第8回 自主献立③（試作・提供） 3班 提供：帳票の書き込み、アンケート集計 仕上げ。反省点</p> <p>第9回 自主献立④（試作・提供） 4班 試作：各班による試作と献立および作業工程・発注 衛生管理の検討</p> <p>第10回 自主献立④（試作・提供） 4班 提供：帳票の書き込み、アンケート集計 仕上げ。反省点</p> <p>第11日 発表・資料まとめ 帳票作成、日計表の作成 発表資料作成</p> <p>第12回 発表 小テスト</p>
学習到達目標	給食の運営に必要な知識・技術・資質に気づき、管理栄養士の責務としてそれらの必要性が理解できる。管理栄養士業務を体験する中、修得した知識および技術の活用について説明できる。管理栄養士の職務を体験する中で、修得した知識および責任に関して、説明できる。大量調理機器の取り扱い、大量調理の方法、衛生管理の実際について理解し、食事サービスや喫食時の栄養教育を実践し、評価ができる。物資の購入計画から管理、原価計算等を実践し、給食経営の実際について分かる。
授業の方法	<p>【授業形態】 実習・演習</p> <p>【アクティブラーニングの取り入れ状況】</p> <p>【ICTを利用した双方向授業】</p> <p>【その他特記事項】 課題・実習を通じて、管理栄養士として、的確な判断ができるようにする。</p>
成績評価の方法	<p>【評価項目】 実習態度 提出物・課題 発表 小テスト（実施期間中）</p> <p>【割合】 実習態度 5% 提出物・課題 25% 発表 10% 小テスト 60%（実施期間中） （実習期間中、評価を行うため、再試は行わない。）</p>
教科書・テキスト	教科書・テキスト 給食経営管理実習ワークブック第3版 栄養科学シリーズNEXT献立作成の基本と実践 藤原政嘉・河原和枝 編 講談社サイエンティフィック 食品成分表

参考書	参考書 給食経営管理理論 第2版 藤原政嘉 田中俊治 赤尾正 編 (株)みらい
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	献立作成を計画するためには、給与栄養目標量の設定、食品構成表の作成、食品群別荷重平均値などの理解し、演習実施して、自習より理解を深める。また、計画から実施をすすめるための流れについても、イメージできるようにする。各自献立を作成して給食にに適した内容を作成し、学内で各自作成する。衛生管理を、現場で使えるように実践する。
履修上の留意事項	発熱・下痢・嘔吐などの症状や手指に傷がある場合は実習室での作業に参加できませんので必ず申し出ること。検便実施。月1回の検便をしないものは出席できないのでオリエンテーション時に検便の提出について確認すること。臨地実習Ⅰに必要な科目です。
オフィスアワー	授業後に研究室に来てください。
課題に対するフィードバックの方法	課題添削、レポート添削を行う。
実務経験	病院、福祉施設等の給食施設で管理栄養士業務に従事していた経験を活かして、給食運営に関する方法や技術を修得できるよう教示している。
その他	