

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	必修
担当教員			
森本 雅子			
水3、4、5 木2、3、4			
添付ファイル			

科目の概要	フードマネジメントの関する基本的な考え方や方法、食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を学び、給食施設における業務の流れと「大量調理衛生管理マニュアル」「HACCPシステム」の基本についてシミュレーションを行う。
授業の内容	<p>第1回 給与栄養目標量の設定 給食における食事提供について学ぶ。その後、1人当たりの栄養量である「給与栄養目標量」を算定していく。次に、その算定方法についても学ぶ。</p> <p>第2回 献立作成の立案、衛生管理 食品構成表しについて理解し、実際、食品構成を作成する。 ①食品群別荷重平均栄養成分表を作成する。 ②食品群別荷重平均栄養成分表を作成する。 ③食品構成表を作成する。 食品群別使用量から、食品群別荷重平均栄養成分表を作成の演習－課題① 実際の課題から食品構成を作成する。献立をたてていく。課題は提出する。－課題② この課題から、献立一人一つたてる。自身で、一度実習をして、献立について説明して、発表する。－課題③</p> <p>第3回 大量調理基礎実習 I 班－① 献立を与えて実習工程の模擬演習：管理栄養士班 栄養士班 調理師班 調理補助班に分けて実習を行う。</p> <p>第4回 大量調理基礎実習2班－① 献立を与えて実習工程の模擬演習：管理栄養士班 栄養士班 調理師班 調理補助班に分けて実習を行う。</p> <p>第5回 大量調理基礎実習 I 班－② 別献立を与えて実習工程の模擬演習：管理栄養士班 栄養士班 調理師班 調理補助班に分けて実習を行う。</p> <p>第6回 大量調理基礎実習2班－② 別献立を与えて実習工程の模擬演習：管理栄養士班 栄養士班 調理師班 調理補助班に分けて実習を行う。</p> <p>第7回 発表資料作成 提出した各自の課題③を発表できる型にする。</p> <p>第8回 発表 小テスト 各自献立についてプレゼンテーションをする。一人7分。HACCPについて的小テストと栄養計算等の理解を図る。</p>
学習到達目標	<p>①給食の栄養計画・献立作成、調理計画を作成できる。</p> <p>②大量調理機器の取り扱い、大量調理の方法、衛生管理の実務等について理解し、食事サービスや喫食時の栄養教育を実践し、評価できる。</p> <p>③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。</p> <p>給食経営管理 I・II で学んだ理論を実際の特定給食でどのように実践でかつようするかを学び、給食経営管理実習 II と臨地実習 I で活用する基本内容を習得する。</p>
授業の方法	<p>1. オリエンテーション、給与栄養目標量の設定 (事業所給食を想定し、人員構成表から荷重平均栄養基準量を算出する方法を学ぶ。)</p> <p>2. 衛生管理・献立作成の立案</p> <p>3. 大量調理基礎実習 1班・献立作成・媒体作成</p> <p>4. 大量調理基礎実習 2班・献立作成・媒体作成</p> <p>5. 大量調理の基礎実習1班 発表準備・媒体作成</p> <p>6. 大量調理の基礎実習 2班 発表準備・媒体作成</p> <p>7. 発表資料作成</p> <p>8. 発表・小テスト</p> <p>給食を運営するためには、献立を作成できることを学ぶために、まず、日本食事摂取基準から栄養給与目標量を設定することから学び、実習を通じて、栄養管理、安全管理、経営管理に対する理解を深め、給食経営管理の基礎的スキルを身に付けていくようにする。</p>
成績評価の方法	実習態度 30% 提出物・課題・発表 30% 小テスト 40% (実施期間中) (実習期間中、評価を行うため、再試は行わない。)
教科書・テキスト	<p>教科書・テキスト</p> <p>給食経営管理実習ワークブック第3版</p> <p>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</p> <p>講談社サイエンティフィック</p> <p>食品成分表</p> <p>調理のためのベーシックデータ 松本仲子 女子栄養大学出版部</p> <p>2019年版管理栄養士・栄養士必携-データ・資料集-公益財団法人日本栄養士会 第一出版</p>
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なが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適した内容を作成し、学内で各自作成する。
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。分担により、授業開始は8時30分の班は、遅刻とにならないようしてください。
オフィスアワー	
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	実習の記録や考察の仕方を身に着けるようにする。グループでも、反省点をまとめて、報告会で発表できるようにする。