

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
給食運営管理論実習 I	駒田 亜衣	実習	2	栄養士必修	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	<p>本実習は、栄養士の校外実習に先立って行われる給食実務に関する学内での大量調理実習である。これまでに学んだ「栄養学」「調理学」「食品衛生学」「栄養教育」などの基礎知識をもとに、実務的な内容を含む「給食運営管理論」の知識を生かし、大量調理を目的とする給食運営の手順、方法などの運営管理業務全般について、実習を通して修得する。</p> <p>本実習では、学生自らが計画を立て、各自が分担された作業を確実に果たしていかなければならぬため、協力と責任の重要性を身につけることも目的とし、班に分かれて実習を行う。</p>						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 これまでに学んだ専門科目の基礎知識をもとに、給食運営の方法や手順を修得する。</li> <li>2 大量調理を目的とした食事計画を自ら立て、集団で協力して給食提供ができる。</li> <li>3 校外実習に向けた問題点や課題を明らかにし、解決方法を見出すことができる。</li> </ol>						
回	学習内容						
1	給食運営実習の概要・オリエンテーション、給与栄養目標量の決定						
2	献立作成と発注、帳票類作成						
3	大量調理基礎実習 1 / 献立計画、栄養価計算						
4	作成した献立の検討、栄養価計算 / 大量調理基礎実習 2						
5	本実習に向けた献立の決定、帳票類作成、作業分担の確認						
6	大量調理実習 A 試作 / 原価計算、栄養価計算等						
7	発注書作成、発注、検収記録簿作成等 / 大量調理実習 B 試作						
8	衛生管理チェック表、作業工程表作成等 / 大量調理実習 C 試作						
9	栄養メモ、喫食調査票、食券作成等 / 大量調理実習 D 試作、						
10	大量調理実習 A / 給食に関する必要帳票類の作成、調理作業に必要な器具・食器の準備						
11	給食実習ノートの整理・評価報告会の準備 / 大量調理実習 B						
12	インシデントレポートの作成・給食実習ノートの整理 / 大量調理実習 C						
13	実施した喫食調査票の集計と考察・給食実習ノートの整理 / 大量調理実習 D						
14	帳票類のまとめ（実施原価の計算、廃棄率調査の考察等）・給食実習ノートの整理						
15	実習の評価報告会						
予習内容 復習内容	予習：「給食運営管理論」で使用した教科書に目を通す等 復習：給食ノートの整理等						
教科書	・松月弘恵ら著 「給食マネジメント実習」 医歯薬出版						
成績評価	・課題レポート・実習ノート（60%）、実習へ取り組む態度・出席状況（40%）で評価する。						
実務経験	病院で栄養士・管理栄養士として勤務していました。実務経験を活かし、実践的な給食の運営と栄養管理に必要な知識・技術が修得できるよう努めます。						
その他 特記事項	本実習は校外実習に準じる校内実習であるため、校外実習の受講年度に受講しなければならない。また校外実習と同様、遅刻や欠席の場合は単位を認められず、やむを得ない場合は補講を受けなければならない。						