

講義科目	: 給食運営管理論実習 I (70期生) : 給食計画実務論実習 I (69・68期生)	単位数	: 2 (70期) : 1 (69・68期)
担当	: 駒田 亜衣	学習形態	: 選択科目 栄養士免許必修科目
		実務経験	: 有

講義の内容・方法および到達目標

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校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「給食計画実務論」または「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ことを到達目標とする。

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ないため、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おこなう。

授業計画

第1回	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
第2回	献立作成と発注 帳票類作成	・HACCPに基づく衛生管理に従った大量調理技術実践のための基礎の習得 ・給食に関する必要帳票類の作成
第3回	大量調理基礎実習1	
第4回	大量調理基礎実習2	・調理作業に必要な器具・食器の準備 ・指定した主菜の献立作成(昼食) など
第5回	献立作成と発注 帳票類作成	
第6回	大量調理実習A試作	・大量調理に向けての試作実習 ・食事計画、原価計算、発注と検品、衛生管理、作業工程等、計画した一連の給食管理作業の実習 など
第7回	大量調理実習B試作	
第8回	大量調理実習C試作	
第9回	大量調理実習D試作	
第10回	大量調理実習A	・各班で作成した献立の実習(昼食) ・給食に関する必要帳票類の作成
第11回	大量調理実習B	
第12回	大量調理実習C	・調理作業に必要な器具・食器の準備 ・インシデントレポートの作成
第13回	大量調理実習D	
第14回	帳票類のまとめ	・喫食調査の実施とまとめ など
第15回	実習の評価報告会	班ごとに実習の評価・反省をまとめて発表

教材・テキスト・参考文献等

- ・松月弘恵ら著 「給食マネジメント実習」 医歯薬出版
- ・配付プリント

成績評価方法

・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

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。