

科目名 (科目番号)	給食経営管理論 実習Ⅰ (時間割参照)	教員名 柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	2
			曜日・時限等	時間割表参照	単位数	1	
			授業形態	実験・実習	オフィスアワー	D311研究室(柴崎)	
授業概要		給食経営管理論で学んだ知識を基本として、実際に給食の食事提供サービスを行う。喫食者の嗜好などマーケティングの手法を用い、給食の条件(設備, 食材料費, 調理従事者の技術と人数)に応じた食事提供について、計画・実施・評価の一連の流れを習得する。また、大量調理の方法と技術、衛生管理の手法を習得する。実習ではグループでの活動を通して組織管理のチームワークやコミュニケーション力などを養う。					
目的・目標		目的:給食施設において特定多数人に対して食事提供を通じて適切な栄養管理を実施するために、対象者および対象集団の栄養アセスメント結果に応じた品質の食事計画と提供のための技術を習得することができる。 目標:給食運営のPDCAサイクルを理解し、給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面・安全面・経済面を統合したマネジメント理解する。					
準備学習		毎回の授業の到達目標と学習内容を十分に理解しておくこと。					
授 業 計 画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	オリエンテーション 給食の運営計画 基本(1)	到達目標:実習の目的・目標・グループワーク、注意事項などを理解することができる。 利用者(対象集団)の栄養アセスメント結果から栄養計画を立てることができる。 同時に、マーケティングリサーチ結果から経営戦略を立てることができる。 学習内容:実習の流れ、グループワーク、厨房施設や大量調理における衛生管理、事故・危機管理などを学ぶ。利用者(対象集団)に応じた栄養計画(食事調査等)、経営計画(嗜好調査等)の一連の流れを学ぶ。				
	2	給食の運営計画 基本(2)	到達目標:栄養計画、経営計画に基づき食品構成、献立作成基準を作成し、一定期間の献立を立て、対応した給食指導計画を立てることができる。期間献立に基づき食材料関連の帳票を作成することができる。また、予算に応じた食材の選択・分析をすることができる。 学習内容:利用者(対象集団)に応じた食事・栄養教育計画の一連の流れを学ぶ。 食材料管理(発注・購入・検収・保管)の一連の流れを学ぶ。				
	3	給食の運営計画 基本(3)	到達目標:期間献立を実際に試作し、課題の抽出、および改善策の提案ができる。献立に応じた食材料管理、品質管理、衛生管理を統合し、HACCPに基づいた衛生管理書や調理工程から作業指示書が作成できる。 学習内容:期間献立の試作後、献立会議にて給食運営全般の決定までを学ぶ。 期間献立に応じた生産・衛生管理の一連の流れを学ぶ。				
	4	給食の運営計画 基本(4)	到達目標:献立に応じた調理工程から、衛生的かつ効率的な人材配置を考慮した作業工程書が作成できる。給食運営(検収、下処理、加熱調理、提供、試食、評価、片づけ)の一連の流れ、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得する。 学習内容:給食の運営に関する生産・衛生管理の一連の流れを学ぶ。 新調理システムを利用した試運転を行い、給食運営の一連の流れを学ぶ。				
	5	食事提供サービス 試運転	到達目標:給食運営(検収、下処理、加熱調理、提供、試食、評価、片づけ)の一連の流れ、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得する。 学習内容:新調理システムを利用した試運転を行い、給食運営の一連の流れを学ぶ。				
	6	食事提供サービス① 給食の運営評価(1)	到達目標:実際に給食運営(検収、下処理、加熱調理、提供、試食、評価、片づけ)を通じて、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得することができる。 学習内容:実際に食事提供サービスの一連を体験し、実践から学ぶ。 到達目標:栄養管理における評価方法、廃棄率調査、栄養量算定表、栄養出納表等の報告書作成法について理解する。 学習内容:栄養管理の評価方法について学ぶ。				
	7	食事提供サービス② 給食の運営評価(2)	到達目標:実際に給食運営(検収、下処理、加熱調理、提供、試食、評価、片づけ)を通じて、大量調理の技術、衛生、品質管理の手法について習得することができる。 学習内容:実際に食事提供サービスの一連を体験し、実践から学ぶ。 到達目標:経営管理における評価方法、収支計算書、アンケート調査等の報告書作成法について理解する。 学習内容:経営管理の評価方法について学ぶ。				
	8	総合評価会	到達目標:各グループの課題を発見し、改善点を提案することができる。(PDCAサイクルの一連の流れを習得する。) 学習内容:給食運営全般のプロセス評価を分析し、改善案を討論する。				
	成績評価の方法・基準		対面時:実習記録の作成10%、献立課題20%、総合まとめのレポート20%、試験(筆記20%、実技30%) オンライン時:各回のレポート・課題(80%)、小テスト(20%)				
教科書		PDCAによる給食マネジメント実習 第2版(購入済) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル		松月弘恵他編 文部科学省		医歯薬出版 学建書院	
参考図書		改訂新版大量調理・品質管理と調理の実際 食品成分表 改訂最新版		殿塚婦美子編集 医歯薬出版編		学建書院 医歯薬出版	
教員からのメッセージ		学生自身の身支度(爪の長さ等)、体調管理(感染症の予防等)にも気をつけましょう。実習はグループ活動が中心です。学生同士のコミュニケーションを大切に、協力して作業を行ってください。給食の提供に携わるため腸内細菌検査を行います。必ず期限内に提出してください。給食受託会社(病院)、社会福祉施設(保育施設)等で勤務した管理栄養士がこの授業を担当します。オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知いたします。					