

科目名 (科目番号)	給食経営管理論 実習Ⅱ (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	3
				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	給食経営管理論実習Ⅰで学んだ知識や技術を基本として、給食施設の種別(事業所・学校・高齢者福祉施設)を想定した給食サービスを行う。給食施設の種別の給食経営管理の特徴を理解し、基本食から目的に応じた献立展開ができ、運営計画・実施・評価までの一連の流れを習得する。実習ではグループでの活動を通してチームワークやコミュニケーション力を養う。							
目的・目標	目的:給食施設の種別(事業所・学校・高齢者福祉施設)を想定した給食サービスを通して栄養・食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについて経営管理の理論に基づいた手法を用いて計画を立てたり、書類(帳票等)を作成したり、判断できるようになる。 目標:給食施設の種別(事業所・学校・高齢者福祉施設)を想定した給食経営管理における栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行うための計画書・帳票・評価・分析などに用いる書類の作成方法を理解できる。							
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	各給食施設 (事業所・学校・高齢者施設)の 栄養計画	到達目標 :各施設における栄養計画の一連の流れを理解する。 学習内容 :各施設における栄養計画の立て方や関連する帳票類の作成方法を学ぶ。					
	2	各給食施設 (事業所・学校・高齢者施設)の 食事計画	到達目標:各施設における献立作成や食事計画の一連の流れを理解する。食物アレルギーの給食における対応について理解する。 学習内容:各施設における食事計画の立て方や関連する帳票類の作成方法を学ぶ。食物アレルギーの実際の対応について学ぶ。					
	3	各給食施設 (事業所・学校・高齢者施設)の 給食指導計画	到達目標 :各施設における栄養教育計画の一連の流れを理解する。 学習内容 :各施設における実際の給食指導計画の立て方や媒体作成方法を学ぶ。					
	4	各給食施設 (事業所・学校・高齢者施設)の 食事提供サービス 事前調理 ＜クックフリーズ・真空調理＞	到達目標:各施設を想定した給食運営の一連の流れ、及び大量調理の技術(クックフリーズ・真空調理)、衛生管理手法、品質管理手法について習得する。 学習内容:各施設を想定した新調理システムを利用した食事提供サービスの一連を体験し、実践から評価方法までを学ぶ。					
	5	事業所 食事提供サービスおよび 給食指導の実施・評価	到達目標:各施設を想定した給食運営の一連の流れ、及び大量調理の技術(クックフリーズ・真空調理)、衛生管理手法、品質管理手法について習得する。 学習内容:事業所を想定した食事提供サービスや給食指導の一連を体験し、実践から評価方法までを学ぶ。					
	6	学校 食事提供サービスおよび 給食指導の実施・評価	到達目標:各施設を想定した給食運営の一連の流れ、及び大量調理の技術(クックフリーズ・真空調理)、衛生管理手法、品質管理手法について習得する。 学習内容:学校を想定した食事提供サービスや給食指導の一連を体験し、実践から評価方法までを学ぶ。					
	7	高齢者施設 食事提供サービスおよび 給食指導の実施・評価	到達目標:各施設を想定した給食運営の一連の流れ、及び大量調理の技術(クックフリーズ・真空調理)、衛生管理手法、品質管理手法について習得する。 学習内容:高齢者施設を想定した食事提供サービスや給食指導の一連を体験し、実践から評価方法までを学ぶ。					
	8	総合評価・まとめ	到達目標:課題の発見、改善点を提案し、計画から評価までをまとめることができる。 学習内容:各施設における給食運営の計画・実施・評価・改善までの流れを学ぶ。					
成績評価の方法・基準	対面時:実習記録の作成10%、献立の課題20%、総合まとめのレポート40%、試験(筆記30%) オンライン時:献立課題30%、総合まとめのレポート30%、試験40%							
教科書	PDCAによる給食マネジメント実習 第2版 改訂新版大量調理-品質管理と調理の実践 (購入済み)		松月弘恵他編 殿塚婦美子編集			医歯薬出版 学建書院		
参考図書	調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 日本食品成分表		文部科学省			学建書院 女子栄養大学出版		
教員からのメッセージ	給食施設別の実習は臨地実習につながる重要な実習です。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。持ち物等は実習の中でインフォメーションします。忘れずに持参してください。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。							