

科目名	給食管理実習（学内）（栄養士必修：NR・SA必修）				
授業形態	実習	学年	2		
開講時期	2021年度 前期	単位数	2		
担当教員	小林 未希、阿部 桂子				
内容および計画	<p>本学在籍者を喫食者とし、栄養士・調理員業務を交代しながら定食献立方式で昼食を提供することで、1年次に修得した基礎知識を実践する。また、「協調性」や「気づき」を大切にすると共に、給食の運営に関わるの一連の実習を通して、マネジメント力を養うことを目的とする。</p> <p>主な学習計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象者に合致した献立作成 ・食材料管理（食材料購入計画、発注、検収、食材料の保管・在庫管理） ・作業計画（作業指示書、調理作業工程、時間配分、作業動線等） ・衛生管理（健康管理、食材料・料理・機器類の取り扱い、洗浄・消毒等） ・大量調理の特性、大量調理の品質管理 ・事務管理（基礎データの収集・分析、帳票類の作成） ・栄養教育計画・実施 ・調査等（嗜好調査、残菜調査、ATPふき取り検査、食器洗浄検査） ・評価（衛生管理、調理作業、供食重量、食材料費、喫食状況） 				
1	オリエンテーション 栄養士業務の演習（Ⅰ） -栄養・食事計画、献立計画				
2	栄養士業務の演習（Ⅱ） -作業計画、安全・衛生管理、事務管理				
3	調理員業務の実際（Ⅰ） -食材料管理、安全・衛生管理				
4	調理員業務の実際（Ⅱ） -生産管理、調理機器の操作、器具類の洗浄と消毒				
5	栄養士業務の演習（Ⅲ） -品質管理、栄養教育計画				
6	現場実習のための試作調理				
7	第1回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実際および反省会） ※実習は4班で役割分担し給食管理業務を行う				
8	第2回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実際および反省会）				
9	第3回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実際および反省会）				
10	第4回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実際および反省会）				
11	第5回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実際および反省会）				
12	第6回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実際および反省会）				
13	第7回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実際および反省会）				
14	第8回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実際および反省会）				
15	評価・まとめ				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	『給食管理実習（学内）の手引き』は授業初日に配布（注文等不要）				2021
	調理場における衛生管理&調理技術マニュアル	文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課	学建書院	9784762408786	2011

献立作成時に「日本食品標準成分表」を使用する。	
参考書	資料を随時配布する
成績評価	
	評価方法
	割合(%)
実習意欲	50
提出物（献立表、レポート、栄養出納表、実習ノート）	50
学習到達目標	<p>①献立作成時の留意点（給与栄養目標量の充足、食品構成、食材料費、喫食者の嗜好、美味しさ、衛生・安全、旬、設備・調理能力）を考慮して献立作成ができる。</p> <p>②献立に応じた調理工程の衛生管理が実践できる。</p> <p>③給食の品質管理のための大量調理の特性が理解できる。</p>
先修条件	<p>①給食管理の単位を取得済みであること</p> <p>②給食管理実習(学外)を受講する場合、本科目を必ず履修すること</p>
実務経験	<p>実務経験あり：介護老人保健施設の栄養士、管理栄養士として調理現場や給食管理業務全般に従事した。その経験をもとに、実践的な能力が身につくよう教授する。また、喫食者を尊重した給食の提供や調理場内・多職種間連携の重要性、業者との関わり方等の栄養士として具備すべき知識に加え、栄養士の対応ややりがい、社会の一員としての在り方についても伝えたい。</p>
その他	<p>実習前には、健康管理・身支度チェックの記録および検便を行う。</p>