

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	2022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>本学在籍者を対象とした昼食の提供を行う。班員と協同して栄養士・調理員業務を実践し、1年次に習得した基礎知識を深める。さらに、給食運営における一連の管理業務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 ・調査等（嗜好調査、残菜調査、ATPふきとり検査、食器洗浄検査） ・評価（衛生管理、調理作業、供食重量、純食材料費、喫食状況） 			
1	オリエンテーション 栄養士業務の演習（Ⅰ） ・栄養計画、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、品質管理			
5	栄養士業務の演習（Ⅲ） ・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・調理員業務の実践および反省会） ※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・調理員業務の実践および反省会）			
9	第3回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実践および反省会）			
10	第4回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実践および反省会）			
11	第5回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実践および反省会）			
12	第6回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実践および反省会）			
13	第7回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実践および反省会）			
14	第8回 現場実習（栄養士業務・調理員業務の実践および反省会）			
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「八訂日本食品成分表」を使用する。	
参考書	随時資料を配布する
成績評価	
	評価方法
	割合(%)
実習意欲・態度	50
提出物（献立、レポート、栄養出納表、実習ノート）	50
各班の作業内容や帳簿類の作成方法について、必ず予習・復習してくること。実習意欲は、作業内容および帳簿類の理解度により評価する。	
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 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。 ②献立に応じた調理工程の衛生管理ができる。 ③給食の品質管理において、大量調理の特性を理解した上で実践できる。 ④PDCA サイクルを取り入れた栄養士・調理員業務を遂行できる。 ⑤班員と円滑なコミュニケーションを図りながら、リーダーシップ力を修得する。
先修条件	<ul style="list-style-type: none"> ①給食管理の単位を取得済みであること 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
実務経験	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。
その他	実習前には、健康管理・身支度チェックの実施と月1回の保菌検査を行う。