

科目区分	専門教育科目	科目名	給食経営管理論 実習 I	科目コード	20702	担当者	山口ゆかり	
対象学生	栄養士コース1年生	学期区分	後期	単位数	1	卒業要件	選択	
						免許・資格要件	栄養士免許必修	
科目の主題						成績評価の方法と割合		
P D C A サイクルに基づいた給食業務の流れを理解し、食事サービスに必要な技術を習得する。						受講態度 (30%) 提出物 (25%) 実技試験 (20%) 定期試験 (25%)		
科目の到達目標						教育目標に基づく学修成果の到達目標		
						誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	献立作成、発注、検収、保管の方法を理解する。						○	○
2.	ミスのない発注書が書ける。					○	○	○
3.	衛生管理における重点事項を理解する。						○	○
4.	責任を持ち、積極的に取り組むことができる。					○		○
5.								
授業方法								
献立作成や発注書の書き方を演習した後、5名程度のグループに分かれて給食提供の準備（献立作成、試作、食券販売等）を行い、10名程度で学生や教職員に給食を提供する。								
準備学修（予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容）								
授業外学修として、給食日誌（2回）、グループ献立レポート（1回）、自主献立実習のための発注書（1回）作成に取り組むこととする。提出日は、1回目のオリエンテーションで指定する。								
授業計画								
第1回	オリエンテーション、発注書の書き方							
第2回	食材の重量と価格、検収の仕方							
第3回	事務作業（献立作成のポイント、グループ献立作成）							
第4回	事務作業（試作①準備：発注書作成、栄養価計算、レシピの確認と役割分担）							
第5回	グループ献立の試作・検討①							
第6回	指定献立実習①、事務作業（試作②準備、レシピ入力、食券作成、自主献立作成）							
第7回	指定献立実習②、事務作業（試作②準備、レシピ入力、食券作成、自主献立作成）							
第8回	グループ献立の試作・検討②							
第9回	事務作業（グループ献立の完成と実習準備）							
第10回	自主献立実習							
第11回	グループ献立実習（a班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助							
第12回	グループ献立実習（c班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助							
第13回	グループ献立実習（b班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助							
第14回	グループ献立実習（d班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助							
第15回	反省会（まとめ）、衛生管理							
教科書・参考書				受講生へのメッセージ				
調理のためのベーシックデータ 「栄養と料理」 家庭料理研究グループ編 女子栄養大出版部				「またあの給食を食べたい」と言ってもらえるような食事サービスを目指し、一緒に努力していきましょう。				