

科目区分	専門教育科目	科目名	給食経営管理論 実習Ⅱ	科目 コード	20703	担当者	山口ゆかり	
対象 学生	栄養士コース2年生	学期 区分	前期	単位数	1	卒業要件	選択	
						免許・資格 要件	栄養士推奨	
科目の主題						成績評価の方法と割合		
給食経営管理論実習Ⅰでの経験を活かし、食事サービスに必要な知識と技術を高める。						受講態度 (30%) 提出物 (20%) 実技試験 (20%) 定期試験 (30%)		
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.	対象者と提供者の両方を考えた献立作成ができる。					○	○	○
2.	ミスのない発注書が書ける。					○	○	○
3.	大量調理のコツと調理機器の使い方を理解する。						○	○
4.	大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた仕事ができる。					○	○	○
5.								
授業方法								
セレクト給食は5名程度のグループに分かれて準備（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等に提供する。一方、バイキング給食はテーマを設定し、受講生のみで実施する。								
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（1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、事務作業（自主献立作成）							
第2回	事務作業（自主献立の発注書作成、グループセレクトの献立作成）							
第3回	事務作業（グループセレクトの献立作成と試作①準備）							
第4回	グループセレクトの試作・検討①							
第5回	事務作業（試作②準備、バイキングの献立作成）							
第6回	グループセレクトの試作・検討②							
第7回	事務作業（グループセレクトの提供準備、バイキングの献立作成）							
第8回	自主献立実習							
第9回	事務作業（グループセレクト提供準備、バイキングの発注書作成）							
第10回	グループセレクト実習（d班）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助							
第11回	グループセレクト実習（c班）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助							
第12回	グループセレクト実習（b班）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助							
第13回	グループセレクト実習（a班）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助							
第14回	バイキング実習							
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				人と同じことをしていた自分が、仕事を見つけて動いている自分に出会えると、自信が持てるかも知れません。				