

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	17S650	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						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
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。						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表思考・創造断力	⑤ 実行体力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
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.						成績評価の方法と割合					
授業方法						受講態度（30%） 提出物（20%） 実技試験（20%） 定期試験（30%）					
セレクト給食は、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、学生や教職員に提供する。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						課題等への対応					
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。（学修時間：各30～60分） 提出日は、1回目のオリエンテーションで指定する。						課題は、添削し返却する。 試験内容の確認には、個別に対応する。					
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（自主献立実習用発注書作成、グループセレクト献立作成）										
第3回	事務作業（グループセレクト献立作成と試作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（グループセレクト提供準備、バイキング献立作成）										
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、バイキング用発注書作成）										
第10回	グループセレクト実習（d班献立）、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	グループセレクト実習（b班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助										
第13回	グループセレクト実習（a班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助										
第14回	バイキング給食										
第15回	意見交換会、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 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。					