

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	19S650	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	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連 (大◎、中○、小△)					
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修得する。						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と 創造力	3. 「 実践 」 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 現 考 ・ ・ 創 造 断 力	⑤ 実 主 体 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
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.						成績評価の方法と割合					
授業方法						受講態度 (30%) 提出物 (25%) 実技試験 (20%) 定期試験 (25%)					
献立作成、発注書の書き方等を演習した後、給食提供前のグループワーク (献立作成、試作、食券販売等) を行い、学生や教職員に給食を提供する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
課題 (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) は添削し、返却する。また、試験結果の確認には、個別に対応する。						毎週15分程度 (課題提出前は、60分程度)					
回数	授業計画					学習課題 (予習・復習)					
第1回	オリエンテーション、発注書の書き方					発注書の書き方を復習する。					
第2回	食材の重量と価格、検収の仕方、献立作成のポイント					検収の仕方を復習し、食材の保管温度を覚える。					
第3回	事務作業 (自主献立実習用発注書作成、グループ献立作成)					自主献立実習用の献立を考える。					
第4回	事務作業 (試作①準備: 献立作成、発注書作成、栄養価計算)					グループ献立を考える。					
第5回	指定献立実習 (給食室の使い方、衛生管理と大量調理のポイント)					給食日誌をまとめる。					
第6回	グループ献立の試作検討①					試作検討用紙①をまとめる。					
第7回	事務作業 (試作②準備: 献立の見直し、発注書作成、栄養価計算)					グループ献立を見直す。					
第8回	グループ献立の試作検討②					試作検討用紙②をまとめる。					
第9回	事務作業 (献立入力、作業計画書と栄養メモの検討、栄養価計算、食券販売)					グループ献立を完成させる。					
第10回	自主献立実習 (長崎県産の魚を使った主菜) 【実技試験】					レシピを確認し、工程をシュミレーションする。					
第11回	事務作業 (グループ献立の発注書作成と提供準備、グループ献立レポート作成)					グループ献立レポートをまとめる。					
第12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					事前にレシピと役割を確認する。a 班は実習後、給食日誌をまとめる。					
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					事前にレシピと役割を確認する。b 班は実習後、給食日誌をまとめる。					
第14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					事前にレシピと役割を確認する。c 班は実習後、給食日誌をまとめる。					
第15回	意見交換会、衛生管理					実習を振り返り、成長と課題を明確にする。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	調理のためのベーシックデータ 松本伸子監修、女子栄養大出版部				受講生への メッセージ	「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。					
参考書等	栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」 井川聡子他、理工図書										