

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		管理栄養学科
科目名称 [英語名称]	給食経営管理論実習Ⅰ [Practice of Institutional Food Service Management I]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	304100	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	2年次
教員氏名	山内 美智子			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP1(2) DP2(1)		
授業概要	給食経営管理論Ⅰで学習した栄養・食事管理、施設・設備管理、生産(調理)管理、品質管理、衛生管理などについて、実習を通じて理解を深める。特に、栄養・食事管理について学ぶ実習内容としている。実際に、栄養・食事管理業務の体験を通じて、給食経営管理業務に関する方法、技術を習得することを目的とする。【知識・理解の獲得】【問題解決力の育成】 公立小中学校での栄養教諭として経験を生かし、給食管理(給与栄養目標の設定、献立作成、作業工程表の作成、作業動線図作成、発注書、栄養出納表)栄養指導・衛生管理等において、実態を踏まえた分かりやすい指導を行う。						
関連する科目	「給食経営管理論Ⅰ」を事前に、「給食経営管理論Ⅱ」を同時期に受講しておくことが望ましい。履修後は、「給食経営管理論実習Ⅱ」「総合演習Ⅰ・Ⅱ」を履修することが望ましい。						
授業の進め方と方法	アクティブラーニングを取り入れた授業を行う。 グループ学習を主体として、学生から出た質問から課題を広げ共に解決策を検討し、給食経営管理業務の運営における実践力を育成していく。【問題発見力の育成】【問題解決力の育成】						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 演習を中心に行う実習内容について計画書を基に確認していきます</p> <p>第2回 栄養・食事管理演習：給与栄養目標の設定 日本人の食事摂取基準2020年版を基に給与栄養目標の立て方を学びます</p> <p>第3回 栄養・食事管理演習：食品群別荷重平均成分表の作成 食品群別荷重平均成分表の作成方法を学びます</p> <p>第4回 栄養・食事管理演習：食品構成表の作成 第2回で設定した給与栄養目標量を使って食品構成表の作成方法を学びます</p> <p>第5回 栄養・食事管理演習：献立作成① 献立の書き方、立て方 献立作成上の留意点や手順を学び2日分の献立を作成します</p> <p>第6回 栄養・食事管理演習：献立作成② 献立表様式を使った演習(1食分)献立内容を考え主食、主菜、副菜、汁物デザートとの組み合わせ方を学びます</p> <p>第7回 栄養・食事管理演習：献立作成③ 朝・昼・夕の2日分の献立作成 第5回、6回の学習を基に2日分の献立を作成します</p> <p>第8回 栄養・食事管理演習：献立作成④ 栄養比率の算出と献立内容の訂正 栄養比率を算出し、献立内容の検討を修正を行います</p> <p>第9回 栄養・食事管理演習：発注書の作成 廃棄率を算出し業者を選定し発注書の作成方法について学びます</p> <p>第10回 栄養・食事管理演習：作業工程表の作成 作業工程表の作成方法について学び、下処理室と本調理室における作業工程表を作成します</p> <p>第11回 栄養・食事管理演習：栄養出納表の作成 給与栄養目標に基づいて設定された食品構成表に従って献立が作成され提供されたかを検証します</p> <p>第12回 栄養・食事管理演習：栄養管理ソフトの使用法 「栄養Navi」ソフトの使用法について外部講師の指導で操作方法を学びます</p> <p>第13回 栄養・食事管理演習：栄養管理ソフトを用いた業務演習(1日分の献立入力)前回の指導を基に、「栄養Navi」ソフトを使って献立を入力し技術を確立します</p> <p>第14回 生産管理演習：給食経営管理論実習室内の説明 3年生で履修する「給食経営管理論実習Ⅱ」に向けて実習室についてパワーポイントと見学によって学びます</p> <p>第15回 生産管理演習：スチコンや真空調理機器を用いた調理デモンストレーション 新調理機器を使って煮物、焼き物、和え物のデモンストレーションを行い、試食することによって最新機器の利点を学びます</p>						
授業の到達目標	給食経営管理業務の運営上必要な技術を習得し、より効果的な給食経営管理業務の方法について理解する。【知識・理解の育成】【問題解決力の育成】						
授業時間外の学修	(予習・復習)望ましい栄養比率の献立が作成できるように、幅広く献立や料理について学習する。 (復習)栄養管理ソフトを十分活用できるようにする。 給与栄養目標の設定から、食品構成表作成までのプロセスを復習する。						
課題に対するフィードバック	課題、献立、レポート等の提出物の評価によるフィードバックを行う。			評価方法	実習態度(50点) 提出物(30点) 考案した食事内容(20点)		
テキスト	配布資料・テキスト『管理栄養士講座 改訂給食経営管理論』朝見祐也・小松龍史・外山健二 編著[建帛社]『Plan-Do-Seeにそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第4版』、西川貴子ほか著[医師薬出版]『調理のためのペー						
参考書	なし						
備考							