

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Ⅱ [Practice of Institutional Food Service ManagementⅡ]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	304200	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	3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	<p>給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ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、経営管理などについて、実習を通じて理解をさらに深める。【知識・理解の深化】</p> <p>また、給食経営管理論実習Ⅰで学習した栄養・食事管理業務の基本的な流れに加えて、本実習では特に、経営管理に重点を置き、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学習することを目的とする。【問題解決力の育成】</p> <p>なお、本実習の後には、校外実習も控えており、有意義な実習につながるような指導を工夫していく。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。集団給食実習においては、大量調理施設衛生管理マニュアルと学校給食衛生管理基準に則り、HACCPを取り入れた実践的実習を行う。</p>						
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。 グループ単位での授業を展開する。全員の力が結集される「給食管理実習」に向けて一人一人が責任を持った実習ができるように支援し、校外実習への力を身に付けさせる。【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：実習の概要 セントラルキッチンシステムの説明を行い、班編制と役割分担について確認し決定を行います</p> <p>第2回 給食経営管理実習：原価計算方法 食材料のABC分析、料理のABC分析、損益分岐点の計算演習により算出方法を学びます</p> <p>第3回 献立計画の作成①：新調理システムやスチームコンベクションオープンを使った料理の献立について学び献立を作成します</p> <p>第4回 献立計画の作成②：クックフリーズ食品を使った料理の献立について学び献立を作成します</p> <p>第5回 予定献立の試作①：第3回で作成した献立の試作(4人分)を行い、試作後の改善レポートを作成して本番に向け準備します</p> <p>第6回 予定献立の試作②：第4回で作成した献立の試作(4人分)を行い、試作後の改善レポートを作成して本番に向け準備します</p> <p>第7回 調理作業計画の作成及び発注準備①：新調理システムやスチームコンベクションオープンを使った料理の作業計画を作成したり発注書を作成します</p> <p>第8回 調理作業計画の作成及び発注準備②：クックフリーズ食品を使った料理の作業計画を作成したり発注書を作成します</p> <p>第9回 発注及び給食実習事前打ち合わせ①：新調理システムやスチームコンベクションオープンを使った料理について班員で打ち合わせを行います</p> <p>第10回 発注及び給食実習事前打ち合わせ②：クックフリーズ食品を使った料理について班員で打ち合わせを行います</p> <p>第11回 給食実習①：新調理システムやスチームコンベクションオープンを使った料理を130食調理し、提供方法について学びます</p> <p>第12回 給食実習②：クックフリーズ食品を使った料理を130食調理し、提供方法について学びます</p> <p>第13回 反省及び報告書作成①：新調理システムやスチームコンベクションオープンを使った料理について提供者の反省や喫食者のアンケートから報告書を作成し、大量調理について学びます</p> <p>第14回 反省及び報告書作成②：クックフリーズ食品を使った料理を使った料理について提供者の反省や喫食者のアンケートから報告書を作成し、大量調理について学びます</p> <p>第15回 まとめ、実習室の清掃：全班8回分の献立を基に栄養出納表を完成させ、作成された栄養出納表から分かることを栄養管理レポートに記入し、学びを深めます</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。大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守した実習を学習し、校外実習に生かせるようにする。【知識・理解の深化】【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]『調理のためのベーシックデータ 第4版』、〔女子栄養大学出版部〕『食品成分表』						
参考書	なし						
備考							