

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	給食経営管理論実習Ⅱ						授業形態	実習	
科目コード	304200	単位数	1単位	配当学年	3年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	棚町 祥子								
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、経営管理等について、実習にて理解を深めていく。【知識・理解の深化】</p> <p>給食経営管理実習Ⅰでは栄養・食事管理業務についての学習が主であったが、本実習では給食経営管理業務に重点をおき、運営上の技術の習得、効率的な運営方法について学習する。【問題解決力の育成】</p> <p>また、本実習履修後は校外実習を履修する。校外実習につながるような指導を行う。</p> <p>病院での給食経営管理業務、栄養管理業務の経験を活かし、業務の実態に即した指導を実習を通じて行う。</p>								
関連する科目	<p>「給食経営管理論Ⅰ」「給食経営管理論Ⅱ」「給食経営管理実習Ⅰ」を事前に履修しておくことが望ましい。</p> <p>「総合演習Ⅰ・Ⅱ」を同時期に履修することが望ましい。</p>								
授業の進め方 と方法	<p>実習班ごとに授業を展開する。実習班を食事・栄養管理業務を主とするメンバーと給食経営管理業務を主とするメンバーに分け、給食実習を業務ごとに交互に行う。</p> <p>個人での役割に対し、責任をもって実習に取り組めるよう支援する。</p> <p>本実習後に控えている校外実習につながる、知識と実践力を身につけさせる。【問題発見力の育成】【問題解決力の育成】</p>								
授業計画 【第1回】	<p>オリエンテーション：実習の概要、実習15回を行うにあたっての実習計画の確認、班編制、実習班での役割分担、献立作成についての説明を行います。</p>								
授業計画 【第2回】	<p>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を行い、算出方法を学びます。</p>								
授業計画 【第3回】	<p>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について学び、献立を作成します。</p>								
授業計画 【第4回】	<p>献立計画の作成②：クックフリーズ食品を使った料理について学び、献立を作成します。</p>								
授業計画 【第5回】	<p>予定献立の試作①：第3回で作成した献立をもとに試作を行い、試作後に改善レポートを作成し、給食実習（大量調理）の準備を行います。</p>								
授業計画 【第6回】	<p>予定献立の試作②：第4回で作成した献立をもとに試作を行い、試作後に改善レポートを作成し、給食実習（大量調理）の準備をします。</p>								
授業計画 【第7回】	<p>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用した料理の作業計画と発注書の作成を行います。</p>								
授業計画 【第8回】	<p>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用した料理の作業計画と発注書の作成を行います。</p>								
授業計画 【第9回】	<p>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用した料理を100食調理し、提供方法について学びます。</p>								
授業計画 【第10回】	<p>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用した料理を100食調理し、提供方法について学びます。</p>								
授業計画 【第11回】	<p>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用した料理を100食調理し、提供方法について学びます。</p>								

授業計画 【第12回】	給食実習②：クックフリーズ食品を使用した料理を100食調理し、提供方法について学びます。
授業計画 【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用した料理を提供した給食実習について、提供方法等や喫食者のアンケートから報告書を作成し、給食実習（大量調理）の評価を行います。
授業計画 【第14回】	反省及び報告書作成②：クックフリーズ食品を使用した料理を提供した給食実習について、提供方法等や喫食者のアンケートから報告書を作成し、給食実習（大量調理）の評価を行います。
授業計画 【第15回】	まとめ、実習室の清掃：全班8回分の献立をもとに、栄養出納表を完成させる。栄養出納表から給食実習について振り返りを行い、レポートを作成します。
授業の到達目標	給食経営管理業務に必要な技術の習得を行う。また、給食経営管理業務の方法について理解を深める。 「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した実習を行い、校外実習（給食の運営）時に実践できるようにする。【知識・理解の深化】 【問題解決力の育成】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学修 【予習】	大量調理施設衛生管理マニュアルについて事前に読んでおく。(30分程度) 給与栄養量の範囲で献立が作成できるよう、献立や料理について事前に資料を準備する。(1時間程度)
授業時間外の学修 【復習】	栄養管理ソフトの使用方法を実習後に復習し、実際に活用できるようにする。(1時間程度) 給与栄養目標量の設定方法から報告書作成(1回～14回)までの課程を復習する。(1時間程度)
課題に対する フィードバック	実習で作成した献立やレポート、課題等の提出物にコメントし、フィードバックする。
評価方法・基準	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	給食経営管理論実習Ⅱ実習書(配布テキスト)・配布資料 『管理栄養士講座 三訂給食経営管理論』朝見裕也・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5版』西川貴子・深津智恵美・清水典子・富永しのぶ 著【医歯薬出版】 『七訂対応 調理のためのベーシックデータ 第5版』【女子栄養大学出版部】 食品成分表
参考書	必要に応じて図書、資料を紹介する。
備考	持参物や事前検査等については必要に応じて連絡する。