

# Minami Kyushu University Syllabus

| シラバス年度     | 2023年度  | 開講キャンパス | 開講キャンパス | 宮崎キャンパス | 宮崎キャンパス | 開設学科   | 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   | 授業形態 | 実習             |   |  |   |
| 科目コード      | 304200  | 単位数     | 1単位     | 配当学年    | 3       | 実務経験教員 | ○    | アクティブ<br>ラーニング | ○ |  | ○ |
| 担当教員名      | 棚町 祥子   |         |         |         |         |        |      | ICT活<br>用      | ○ |  | ○ |
| 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】<br/>           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】<br/>           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。<br/>           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。<br/>           「総合演習Ⅰ・Ⅱ」を同時期に履修することが望ましい。</p>  |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |
| 授業の方法と進め方  | <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。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。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。個人の課題提出及びフィードバックは、ユニバのクラスプロファイル上で行う。</p>   |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |
| 授業計画【第1回】  | <p>オリエンテーション<br/>           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、班編成、実習班での役割分担、献立作成についての説明を行う。</p>   |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |
| 授業計画【第2回】  | <p>給食経営管理実習①<br/>           原価の計算方法、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、算出方法を学ぶ。</p>   |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |
| 授業計画【第3回】  | <p>献立計画の作成①<br/>           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、献立を作成する。</p>   |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |
| 授業計画【第4回】  | <p>献立計画の作成②<br/>           クックフリーズ食品を使った料理について学び、献立を作成する。</p>   |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |
| 授業計画【第5回】  | <p>予定献立の試作①<br/>           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）の準備を行う。</p>   |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |
| 授業計画【第6回】  | <p>予定献立の試作②<br/>           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）の準備をする。</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<br/>           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う。</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<br/>           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う。</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<br/>           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ぶ。</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<br/>           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ぶ。</p>   |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |
| 授業計画【第11回】 | <p>給食実習①<br/>           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ぶ。</p>  |         |         |         |         |        |      |                |   |  |   |

|                     |   |
|---------------------|---|
| 授業計画<br>【第12回】      | 給食実習②<br>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ぶ。   |
| 授業計画<br>【第13回】      | 反省及び報告書作成①<br>新調理システムやスチームコンベクションオーブ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）の評価を行う。  |
| 授業計画<br>【第14回】      | 反省及び報告書作成②<br>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）の評価を行う。  |
| 授業計画<br>【第15回】      | まとめ、実習室の清掃<br>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、レポートを作成する。  |
| 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】<br>他者と協働しつつ、実習に率先して取り組むことができる。また、必要な衛生管理やマネジメント管理を自ら実践できるようになる。<br>【自己管理能力の育成】、【チームワーク・リーダーシップの育成】 |
| 学位授与の方針<br>(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) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)  |
| 授業時間外の学習<br>【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)<br>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)  |
| 授業時間外の学習<br>【復習】    | 栄養管理ソフトの使用を実習後に復習し、実際に活用できるようにする。(1時間程度)<br>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<br>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             | 実習の取組み(50点)<br>提出物(30点)<br>考案した食事内容(20点)  |
| テキスト                | 給食経営管理論実習実習書(配布ノキスド)・配布資料<br>『カレント 改訂給食経営管理論』松井元子・富田圭子編著[建帛社]<br>『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]  |
| 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。   |