

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2024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 I						授業形態	実習		
科目コード	304100	単位数	1単位	配当学年	2	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								ICT活用	○
授業概要	<p>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、実習にて理解を深めていく。本実習では、栄養・食事管理を中心に学ぶ。実際に体験をし、技術を習得する。</p> <p>特に、給食管理については、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、栄養出納表を行う。衛生管理については、実際に厨房施設を利用し学習する。</p> <p>給食経営管理実習 I・II の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」を受講前に、「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。</p> <p>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。</p>									
授業の進め方と方法	<p>実習班ごとにグループ学習を主体として授業を行う。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。</p> <p>実習班ごとに授業を展開する。</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>実習 I・II の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。</p> <p>個人の課題提出及びフィードバックは、ユニバで行う。</p>									
授業計画【第1回】	<p>オリエンテーション</p> <p>演習を中心に行う実習内容について計画書をもとに確認していく。また、実習施設の利用方法や服装等について安全衛生管理の面から説明を行う。</p>									
授業計画【第2回】	<p>栄養・食事管理演習①</p> <p>日本人の食事摂取基準（2020年版）をもとに、給与栄養目標を立てる。</p>									
授業計画【第3回】	<p>栄養・食事管理演習②</p> <p>食品群別荷重平均成分表の作成方法を学ぶ。</p>									
授業計画【第4回】	<p>栄養・食事管理演習③</p> <p>食品構成表の作成を行う。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ぶ。</p>									
授業計画【第5回】	<p>栄養・食事管理演習④</p> <p>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日分の献立を作成する。</p>									
授業計画【第6回】	<p>栄養・食事管理演習⑤</p> <p>献立作成②：献立表様式を使った演習（1食分）の献立内容を考え、主食、主菜、副菜、汁物、デザートのみ組み合わせ方を学ぶ。</p>									
授業計画【第7回】	<p>栄養・食事管理演習⑥</p> <p>献立作成③：朝・昼・夕の2日分の献立作成を行う。第5回、第6回の学習を基に2日分の献立を作成する。</p>									
授業計画【第8回】	<p>栄養・食事管理演習⑦</p> <p>献立作成④：栄養比率を算出し、献立内容の検討を行い、修正をする。</p>									
授業計画【第9回】	<p>栄養・食事管理演習⑧</p> <p>発注書の作成：廃棄率を算出方法、業者を選定方法、発注書の作成方法について学ぶ。</p>									
授業計画【第10回】	<p>栄養・食事管理演習⑨</p> <p>作業工程表の作成方法について学び、下処理室を本調理室における作業工程表を作成する。</p>									

授業計画【第11回】	栄養・食事管理演習⑩ 栄養出納表の作成を行う。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する。
授業計画【第12回】	栄養・食事管理演習⑪ 栄養管理ソフトの使用法：栄養管理ソフトの操作方法を学ぶ。
授業計画【第13回】	栄養・食事管理演習⑫ 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、栄養管理ソフトを使って献立を入力し技術を確立する。
授業計画【第14回】	生産管理演習① 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ぶ。
授業計画【第15回】	生産管理演習② 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、あ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ぶ。
授業の到達目標	給食経営管理業務の運営に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】 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、必要な衛生管理を自ら実践できるようになる。【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（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)
授業時間外学習【予習】	望ましい栄養比率の献立が作成できるように、幅広く献立について学習する。（2時間）
授業時間外学習【復習】	栄養管理ソフトを十分活用できるようにする。（1時間程度） 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。（各回1時間程度）
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・基準	実習への取り組み（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 『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】 『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6版』【女子栄養大学出版部】 食品成分表
参考書	必要に応じて指示する。
備考	