

科目名	給食管理学実習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1	1年次	後期			
担当者名	平岡 幸子 永久 裕子	関連する資格	栄養士免許 必修				
授業概要 健康と食事との関連を理解し、「バランスのとれた食事」の提供を給食実習（大量調理）の方法で実施する。グループでの実習を通して、計画(Plan)→実施(Do)→評価(Check)→改善(Act)のマネジメントサイクルに沿った給食の運営方法を体験するとともに、喫食者に対する栄養教育やサービスのあり方についても理解する。							
到達目標 <ul style="list-style-type: none"> 給食管理の目的に沿って実際に給食実習(大量調理)を体験し、給食の運営に関する知識と技術を習得する。 グループワークにおいて、自分の役割を認識し、協力して作業ができる。 グループワークにおいて、自分の意見を述べることができる。 						成績評価方法 期末定期試験 実習・グループワーク 授業に対する意欲・態度	
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験（中間・期末）	○	○	○				50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度					○		5
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		15
演習							
実習	○	○	○	○	○		30
授業計画と概要					アクティブラーニング		
1) オリエンテーション（実習班の決定、実習概要、献立計画、栄養価計算の実際、栄養管理に必要な算術等）					個人ワーク		
2) オリエンテーション（実習各種帳票の記録方法および必要な算術等）					個人ワーク		
3) オリエンテーション（実習施設設備の概要、大量調理の技術等）					個人ワーク		
4) プレ実習（スチームコンベクションの操作、簡単な大量調理の実際）					実習		

5) 役割分担, 献立立案 (計画)	グループワーク
6) 試作, 予算見積り, 食数把握 (計画)	グループワーク
7) 調理作業計画, 発注計画, 媒体作成 (計画)	グループワーク
8) 給食実習, 嗜好調査 (実行)	実習
9) 帳票整理, 1回目実習のまとめ・反省 (評価・改善)	グループワーク
10) 役割分担, 献立立案 (計画)	グループワーク
11) 試作, 予算見積り, 食数把握 (計画)	グループワーク
12) 調理作業計画, 発注計画, 媒体作成 (計画)	グループワーク
13) 給食実習, 嗜好調査 (実行)	実習
14) 帳票整理, 2回目実習のまとめ・反省 (評価・改善)	グループワーク
15) 実習の全体のまとめ, 改善点の検討 (評価・改善)	プレゼン
実習ごとの報告	グループディスカッション
授業外学習	
試作および給食実習では前日の準備を要する 基礎調理の知識と技術の習得に努める	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
独自の実習書「給食管理学実習のてびき」を配布する。 「給食管理学」のテキスト、「日本人の食事摂取基準」 「日本食品標準成分表」、「調理のためのベーシックデータ」、 「衛生管理&調理技術マニュアル」	給食管理学 給食実務実習 給食管理学校外実習
備考	
班に分かれ、5～9で1サイクルとし各班がサミダレ式で業務を行う。詳細は初回授業にて説明する。 8および13の給食実習（大量調理）は8時50分より開始する 専用の実習着が必要，細菌検査結果が必要	