

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
給食経営管理論実習	2年次	必修	実習	2単位（90時間）	柄澤 美佳 ※
授 業 概 要					
<p>給食経営管理論で学んだ理論をふまえて、給食施設での給食運営の基本的方法を実習し、栄養面、安全衛生面、経済全般のマネジメントの手法についてその理論と合わせてより深く理解する。</p> <p>具体的には、まず学生および教職員を対象とした100食の給食を実施し、給食業務全般の流れと食事計画、献立作成、運営管理から実施・評価までの一連のマネジメントサイクルの流れとHACCP概念に基づいた安全衛生管理を学ぶ。さらに、経営管理の視点を持って、より広範囲な給食サービスを計画・実習するとともに、対象別栄養教育の実習や給食改善のための諸調査及び結果の分析等を行い、管理栄養士として給食運営全般を評価・改善していく実力を養成する。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> 給食経営管理を行うために必要な知識を基に、給食経営管理に必要な技術や具体的な実施方法を習得する 給食経営管理業務の一連の流れを理解し説明できる 給食経営管理業務の項目ごとに、実際の管理方法及び留意点を理解し説明できる 給食組織の構成員一人ひとりが同じ目標をもって給食運営に取り組むことの重要性を理解し実践できる 					
実務経験のある教員					
柄澤 美佳：福祉施設における経験を踏まえ、適切な栄養補給法の選択及び食事提供を通しての栄養ケアを概説する。					
回	学 習 内 容				担当教員
1-56	<p>オリエンテーション（実習の意義・目的と進め方）</p> <p>施設・設備管理（給食施設の構造と管理 大量調理機器・什器）</p> <p>栄養食事管理1（給与目標量 食品群別加重平均成分表 食品構成 献立 試作）</p> <p>栄養食事管理2（残菜量 出納表 嗜好調査）</p> <p>生産・作業計画（大量調理 工程 標準化）</p> <p>食材料管理（発注 検収 保管 在庫管理 食材料費）</p> <p>品質管理（塩分濃度 重量 温度 嗜好調査）</p> <p>衛生管理（手洗い 設備 水道水 温度・湿度 加熱調理）</p> <p>栄養教育（栄養教育媒体）</p> <p>安全管理（インシデント・アクシデント 非常時給食）</p> <p>経営管理（原価構成 利益率と販売価格）</p> <p>試作実習の実施と検討評価</p> <p>供食実習毎の実施と検討評価</p> <p>供食実習全体の検討評価</p> <p>自己評価</p> <p>まとめ</p>				柄澤 美佳 ※
学 習 方 法					
<p>給食経営管理論の内容を確認しながら学習し、学習内容毎の課題によって理解を深める。</p> <p>調理学、食品衛生学、その他の科目と関連付けて学習する。</p> <p>班で協力して実習を進め、作業を分担する際には十分な連絡を行う。</p> <p>健康で衛生的な状態で実習に臨めるように自己管理を徹底する。</p>					
評 価 方 法					
<p>課題の達成度および実習への取り組み方を総合的に評価する。</p> <p>無断欠席・遅刻・早退、課題未提出の者は評価の対象としない。</p>					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
<p>教科書：給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開 石田裕美ほか 医歯薬出版株式会社</p> <p>参考書：日本人の食事摂取基準，食品成分表，調理学・調理学実習関連書籍 出版社不問</p>					