

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
給食計画実習 Mass fooding plan prctice		1年・2年	前期・後期	1年秋期月曜日ABクラス1.2時限、CDクラス3.4時限 2年春期水曜日1.2.3.4時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
1単位	実験実習	選択 (栄養士資格必修)		
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
栄養士養成課程必修科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士養成課程必修科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス	
藤田 睦	福祉棟3階 研究室	月から金曜日の9時～16時 (授業時間除く)	授業中に指示します	
授業の概要				
給食計画実務論での知識を基に、大量調理の基本的あり方と実践力を養うために、給食管理の計画・実施・評価(反省)など、集団給食に関する知識を学ぶ。1年次には集団給食で必要となる帳票類の作成、試作・試食、栄養教育媒体の作成を行い、2年次には、1年次に立てた計画を基に100食の集団給食実習を實踐する。他のフィールド学生や教職員にも給食を提供して評価を得ることで、喫食者から見た給食サービスについて学習する。				
授業の到達目標				
①給食施設を管理するための能力と実践力を身につけることができるようにする。 ②給食施設での栄養士の役割を理解し、給食施設内のコミュニケーション能力を身につけることができるようにする。 ③給食施設での帳票類の作成、献立作成、大量調理ができるようにする。				
授業の方法				
1年次前半は講義中心、後半は演習・実習方式として集団給食に必要な帳票類の作成、試作、栄養教育媒体の作成を行う。2年次は1年次に立てた計画を基に学内の集団給食施設において大量調理の實踐、調査、栄養教育などを行い、給食管理全体を把握する。				
学習の成果				
①給食施設を管理する能力と実践力を身につけ、「学外実習」を円滑に行うことができる。 ②給食施設での栄養士の役割を理解し、施設内でのコミュニケーション能力を身につけることができる。 ③給食施設での帳票類の作成、献立作成、大量調理を實踐し、栄養士の業務を身につけることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	【1年次】 ガイドンス、給与栄養目標量の算出			
第2回目	食品群別荷重平均成分値の算出、食品構成表の作成			
第3回目	献立計画、献立作成の方法			
第4回目	大量調理の方法、調味の割合			
第5回目	予定献立表の作成、献立内容の把握(調理方法および手順の確認)			
第6回目	発注・出庫計画、班献立修正			
第7回目	衛生管理、集団給食室の説明、栄養士班係りの仕事			
第8回目	調理作業計画、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成方法			
第9回目	1班・6班試作 他班作業工程表・アンケート調査票・栄養教育媒体の作成			
第10回目	2班・7班試作、1班・6班反省検討、他班作業工程表・アンケート調査票・栄養教育媒体の作成			
第11回目	3班・8班試作、2班・7班反省検討、他班作業工程表・アンケート調査票・栄養教育媒体の作成			
第12回目	4班・9班試作、3班・8班反省検討、他班作業工程表・アンケート調査票・栄養教育媒体の作成			

第13回目	5班・10班試作、4班・9班反省検討、他班作業工程表・アンケート調査票・栄養教育媒体の作成	
第14回目	5班・10班反省検討、他班作業工程表・アンケート調査票・栄養教育媒体の作成	
第15回目	定期試験および1年次の反省、帳票類、栄養教育媒体の提出、評価	
第16回目	【2年次】 学内集団給食実習に向けてのガイダンス、留意事項	
第17回目	学内集団給食実習①(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第18回目	学内集団給食実習②(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第19回目	学内集団給食実習③(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第20回目	学内集団給食実習④(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第21回目	学内集団給食実習⑤(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第22回目	コンピュータを利用した献立作成、栄養価計算	
第23回目	コンピュータを利用した献立作成、栄養価計算	
第24回目	学内集団給食実習①(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第25回目	学内集団給食実習②(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第26回目	学内集団給食実習③(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第27回目	学内集団給食実習④(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第28回目	学内集団給食実習⑤(栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習)帳票類の作成、実習終了後の反省及び評価	
第29回目	コンピュータを利用した献立作成、栄養価計算	
第30回目	「学内集団給食実習反省会」(班ごとに実習内容を発表し、実習時の問題点を検討・評価する)、集団給食室の清掃	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	40%	以下の事柄で評価する。実習中積極的に実習に参加し的確に行動できている。班内でコミュニケーションをとり、協力して作業を行っている。実習内容に沿った栄養教育媒体を作成している。
レポート	30%	「学内実習記録」20% 献立ほか個人提出物9種類の評価10% (詳細は授業中に実習ノートの書き方を説明するので、書き方を参照すること)
調査報告書		
小テスト		
中間・学期末試験	30%	1年生秋期終了後に定期試験を行う。
発表内容(態度含む)		
その他		
教科書と参考図書		
「給食運営・経営管理実習のてびき」「施設別給食献立集」「食品成分表」「調理ベーシックデータ」「大量調理」		
履修上の心得・ルール		
集団給食施設の技術や実践力を養うための重要な授業である。「学外実習」を行うために必要な知識と実践力を養うための「学内実習」の位置づけであることを認識すること。したがって本科目未修得の場合には原則として「学外実習Ⅱ」の実習は延期になることを心得て臨むこと。		