

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
給食計画実習 Mass Meal Planning Practice		1年・2年	通年	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	実験実習	選択	(栄養士養成課程必修)	栄養士養成課程必修科目
当該科目の理解を促すために受講しておく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	栄養棟3階	月・火・水・木・金の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）を行い、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実践する。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のあり方も学習する。				
授業の目標				
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、栄養教育媒体の作成が円滑に行えるようにする。				
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で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実践、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（学習成果）				
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、「学外実習」を円滑に実践することができる。 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を図り行動することができる。 ③給食施設での帳票類の作成、献立作成を行い、栄養士としての業務内容を習得することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	【1年次】 ガイダンス、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	班予定別献立表の作成、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、班献立の検討			
第7回目	衛生管理、集団給食室の説明、実習班の説明、係の仕事			
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、試作についての説明			
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	1年次の反省、帳票類、栄養教育媒体の提出、評価および授業内確認試験
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、実習終了後の反省および評価
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、実習終了後の反省および評価
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、実習終了後の反省および評価
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、実習終了後の反省および評価
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、実習終了後の反省および評価
第22回目	コンピュータを利用した給食管理（献立作成、栄養価計算）①
第23回目	コンピュータを利用した給食管理（献立作成、栄養価計算）②
第24回目	学内集団給食実習⑥（栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習）帳票類の作成、実習終了後の反省および評価
第25回目	学内集団給食実習⑦（栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習）帳票類の作成、実習終了後の反省および評価
第26回目	学内集団給食実習⑧（栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習）帳票類の作成、実習終了後の反省および評価
第27回目	学内集団給食実習⑨（栄養士、調理、下処理・洗浄班に分かれ実習）帳票類の作成、実習終了後の反省および評価
第28回目	コンピュータを利用した給食管理（献立作成、栄養価計算）③
第29回目	コンピュータを利用した給食管理（献立作成、栄養価計算）④
第30回目	学内集団給食実習のまとめと評価、給食管理の衛生管理再確認、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	30%	1年次終了時に確認小テストを行う。内容がよく理解されている（S=90）基本的な内容が理解されている（B=70-79、C=60-69）基本的な内容が理解されない場合はDとなる
試験		
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」、「イラストで見る初めての大量調理」、「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」

履修上の留意点・ルール

集団給食施設での調理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。