

科目名 Course Name	給食計画実習 Mass Meal Planning Practice			ナンバリング No.	L2-008		
年次	1・2年	期別	通年	単位数	1	授業形態	実習
担当者氏名	藤田 睦						
連絡先(質問等)	福祉棟 3F 研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択(栄養士は必修)						
関連 DP	DP1・DP2・DP3						
授業の概要と到達目標	<p>給食計画実務論での知識を基に、大量調理の基本的な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年時には集団給食で必要となる帳票類の作成、献立作成、試作、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もとに 100 食の集団給食実習を実践する。</p> <p>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。</p> <p>② 給食施設での栄養士の役割を把握し、給食施設内のコミュニケーション能力と適応力を身につけるようにする。</p> <p>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。</p>						
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 年次に立てた献立計画をもとに、集団給食施設において大量調理の実践、調査、栄養教育などを行う。実習終了後は給食管理全体を見直し、反省・検討会を開催し、班ごとにプレゼンテーションを行う。終了後に評価と改善を図る。						
学習成果	L01	給食施設内のコミュニケーションを図り、自ら行動することができる。 給食施設での帳票類の作成、献立作成を行い、栄養士の実務を知ることができる。					
	L02						
	L03	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、学外実習を円滑にすすめることができる。					
	L04						
課題に対するフィードバック	確認試験は内容を解説し、課題、提出物等はコメントを入れ返却する。						
教科書/参考図書	「給食管理・経営管理実習のてびき」(西川貴子、医歯薬出版)、「施設別給食献立集」鈴木久乃、建帛社、「食品成分表」(香川芳子、女子栄養大学出版部)、「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)、「衛生管理&調理技術マニュアル」(文科省、学建書院)						
履修上の留意点やルール等	「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。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 45 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	積極的に実習に参加し班内でコミュニケーションを図り、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。	40			
レポート/作品	「学内実習記録」20%、献立その他の個人提出物の評価 10%			30	
発表					
小テスト					
試験	1 年次終了後に確認試験を行う。内容が良く理解されている(S=90) 基本的な内容が理解されている。(B=70-79) (C=60-69)	30			
その他					
<b>合計</b>		70		30	

回数		授業計画
1	授業内容	【1年次】 ガイダンス、給与栄養目標量の算出
	事前・事後学習	給与栄養目標量作成用紙を仕上げる
2	授業内容	食品群別荷重平均成分値の算出、食品構成表の作成
	事前・事後学習	食品構成表を計算し仕上げる
3	授業内容	献立計画、献立作成の方法
	事前・事後学習	個人献立の作成
4	授業内容	大量調理の方法、調味の割合
	事前・事後学習	個人献立表の修正
5	授業内容	班別予定献立表の作成、献立内容の把握(調理方法および手順の確認)
	事前・事後学習	班献立表の組み合わせと栄養価計算
6	授業内容	発注・出庫計画、班献立の検討
	事前・事後学習	発注・出庫計算用紙を仕上げる、廃棄の計算練習用紙の計算
7	授業内容	衛生管理、集団給食室の説明、実習班、係の仕事の説明
	事前・事後学習	集団給食室の見取り図を仕上げる
8	授業内容	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、試作方法
	事前・事後学習	栄養教育媒体の内容案を考える
9	授業内容	試作①、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成
	事前・事後学習	試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討
10	授業内容	試作②、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成
	事前・事後学習	試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討
11	授業内容	試作③、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成
	事前・事後学習	試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討
12	授業内容	試作④、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成
	事前・事後学習	試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討
13	授業内容	試作⑤、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成
	事前・事後学習	試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討
14	授業内容	試作検討、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成
	事前・事後学習	返却された書類の修正
15	授業内容	確認試験、1年次の反省、帳票類、栄養教育媒体の提出、評価及び確認事項
	事前・事後学習	確認試験の学習
16	授業内容	【2年次】学内集団給食実習に向けてのガイダンス、実習の留意事項
	事前・事後学習	衛生管理の確認、身支度の準備
17	授業内容	学内集団給食実習①(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	事前・事後学習	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
18	授業内容	学内集団給食実習②(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	事前・事後学習	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
19	授業内容	学内集団給食実習③(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	事前・事後学習	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
20	授業内容	学内集団給食実習④(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	事前・事後学習	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
21	授業内容	学内集団給食実習⑤(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	事前・事後学習	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
22	授業内容	コンピュータを利用した給食管理(献立作成、発注・出庫)①
	事前・事後学習	コンピュータによる献立作成
23	授業内容	コンピュータを利用した給食管理(献立作成、発注・出庫)②

	<b>事前・事後学習</b>	コンピュータによる献立作成
24	<b>授業内容</b>	学内集団給食実習⑥(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	<b>事前・事後学習</b>	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
25	<b>授業内容</b>	学内集団給食実習⑦(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	<b>事前・事後学習</b>	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
26	<b>授業内容</b>	学内集団給食実習⑧(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	<b>事前・事後学習</b>	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
27	<b>授業内容</b>	学内集団給食実習⑨(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	<b>事前・事後学習</b>	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
28	<b>授業内容</b>	学内集団給食実習⑩(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成
	<b>事前・事後学習</b>	実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成
29	<b>授業内容</b>	コンピュータを利用した給食管理(献立作成、発注・出庫)③
	<b>事前・事後学習</b>	班献立の入力
30	<b>授業内容</b>	学内集団給食実習のまとめと評価、衛生管理の再確認、集団給食室の清掃
	<b>事前・事後学習</b>	実習記録、個人献立等提出物の作成