

科目名 Course Name	給食計画実習Ⅱ Mass Meal Planning PracticeⅡ			ナンバリング No.	L3-019		
年次	2年	期別	前期	単位数	1	授業形態	実験実習
担当者氏名	藤田 睦						
連絡先(質問等)	C-Learning で対応。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	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。2年次では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。 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。 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。1 回の実習は 2 コマ連続で行う。(合計 30 コマ)						
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 90 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。栄養士班、調理班、下処理班の役目を理解して行動している。	30			
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	反省会、プレゼンテーションでは自分の意見を示し積極的に発言できている。	20			
小テスト	衛生管理の再確認	20			
試験					
その他					
合計		70		30	

回数		授業計画
1	授業内容	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
2	授業内容	学内集団給食実習①(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
3	授業内容	学内集団給食実習②(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
4	授業内容	学内集団給食実習③(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
5	授業内容	学内集団給食実習④(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
6	授業内容	学内集団給食実習⑤(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
7	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
8	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
	事前・事後学習	コンピュータによる献立作成
9	授業内容	学内集団給食実習⑥(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
10	授業内容	学内集団給食実習⑦(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
11	授業内容	学内集団給食実習⑧(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
12	授業内容	学内集団給食実習⑨(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
13	授業内容	学内集団給食実習⑩(栄養士、調理、下処理の実習、反省会)、帳票類の作成
	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
14	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)③
	事前・事後学習	班献立の入力
15	授業内容	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
	事前・事後学習	実習記録、個人献立等提出物の作成