

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                            |    |     |               |        |      |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----|-----|---------------|--------|------|
| 科目名<br>Course Name | 給食計画実習Ⅱ<br>Mass Food Planning Practice Ⅱ                                                                                                                                                                                                                     |                                                                            |    |     | ナンバリング<br>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              | 眞野 晴香                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                            |    |     |               |        |      |
| 連絡先(質問等)           | C-Learning で対応。または栄養福祉棟 2F 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(栄養士養成課程必修)                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                            |    |     |               |        |      |
| 関連 DP              | DP1, DP2, DP3                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                            |    |     |               |        |      |
| 授業の概要と<br>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。<br>[到達目標]<br>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実施できるようにする。 |                                                                            |    |     |               |        |      |
| 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、栄養士の実務を知り、役立てることができる。 |    |     |               |        |      |
|                    | 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、学外実習を円滑に進めることができる。                           |    |     |               |        |      |
|                    | L04                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                            |    |     |               |        |      |
| 課題に対する<br>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／<br>参考図書       | 教科書:「給食管理・経営管理実習のてびき」(西川貴子、医歯薬出版)、「栄養・食事管理のための対象者別給食献立」(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」(香川明夫、女子栄養大学出版部)、「衛生管理&調理技術マニュアル」(文部科学省、学建書院)                                                                                                      |                                                                            |    |     |               |        |      |
| 履修上の留意点<br>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。従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<br>経験      | 実務経験(職種:管理栄養士 職歴:11 年)<br>給食現場での経験を大量調理の実践、調査、栄養教育を指導する際に活かす。                                                                                                                                                                                                |                                                                            |    |     |               |        |      |

| 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                    |