

# Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度		2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	管理栄養学科				
科目名称	給食経営管理論実習Ⅱ					授業形態	実習			
科目コード	304200	単位数	1単位	配当学年	3	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○	
担当教員名	棚町 祥子								ICT活 用	○
授業概要	<p>給食経営管理論Ⅰ・Ⅱで学習した、栄養・食事管理、施設・設備管理、生産（調理）管理、品質管理、衛生管理、経営管理等について、実習にて理解を深めていく。【知識・理解の深化】            給食経営管理実習Ⅰでは栄養・食事管理業務についての学習が主であったが、本実習では給食経営管理業務に重点をおき、運営上の技術の習得、効率的な運営方法について学習する。【問題解決力の育成】            また、本実習履修後は校外実習を履修する。校外実習につながるような指導を行う。            病院での給食経営管理業務、栄養管理業務の経験を活かし、業務の実態に即した指導を実習を通じて行う。</p>									
関連する科目	<p>「給食経営管理論Ⅰ」「給食経営管理論Ⅱ」「給食経営管理実習Ⅰ」を事前に履修しておくことが望ましい。            「総合演習Ⅰ・Ⅱ」を同時期に履修することが望ましい。</p>									
授業の進め方 と方法	<p>実習班ごとに授業を展開する。実習班を食事・栄養管理業務を主とするメンバーと給食経営管理業務を主とするメンバーに分け、給食実習を業務ごとに交互に行う。            個人での役割に対し、責任をもって実習に取り組めるよう支援する。            本実習後に控えている校外実習につながる、知識と実践力を身につけさせる。            個人の課題提出及びフィードバックは、ユニバのクラスプロフィール上で行う。</p>									
授業計画 【第1回】	<p>オリエンテーション            実習の概要、実習15回を行うにあたっての実習計画の確認、班編成、実習班での役割分担、献立作成についての説明を行う。</p>									
授業計画 【第2回】	<p>給食経営管理実習①            原価の計算方法、食材のABC分析、料理のABC分析、損益分岐点の計算演習を行い、算出方法を学ぶ。</p>									
授業計画 【第3回】	<p>献立計画の作成①            新調理システムやスチームコンベクションオープンを使った料理について学び、献立を作成する。</p>									
授業計画 【第4回】	<p>献立計画の作成②            クックフリーズ食品を使った料理について学び、献立を作成する。</p>									
授業計画 【第5回】	<p>予定献立の試作①            第3回で作成した献立をもとに試作を行い、試作後に改善レポートを作成し、給食実習（大量調理）の準備を行う。</p>									
授業計画 【第6回】	<p>予定献立の試作②            第4回で作成した献立をもとに試作を行い、試作後に改善レポートを作成し、給食実習（大量調理）の準備をする。</p>									
授業計画 【第7回】	<p>調理作業計画の作成及び発注準備①            新調理システムやスチームコンベクションオープンを使用した料理の作業計画と発注書の作成を行う。</p>									
授業計画 【第8回】	<p>調理作業計画の作成及び発注準備②            クックフリーズ食品を使用した料理の作業計画と発注書の作成を行う。</p>									
授業計画 【第9回】	<p>発注及び給食実習事前打ち合わせ①            新調理システムやスチームコンベクションオープンを使用した料理を100食調理し、提供方法について学ぶ。</p>									
授業計画 【第10回】	<p>発注及び給食実習事前打ち合わせ②            クックフリーズ食品を使用した料理を100食調理し、提供方法について学ぶ。</p>									

授業計画 【第11回】	給食実習① 新調理システムやスチームコンベクションオープンを使用した料理を100食調理し、提供方法について学ぶ。
授業計画 【第12回】	給食実習② クックフリーズ食品を使用した料理を100食調理し、提供方法について学ぶ。
授業計画 【第13回】	反省及び報告書作成① 新調理システムやスチームコンベクションオープンを使用した料理を提供した給食実習について、提供方法等や喫食者のアンケートから報告書を作成し、給食実習（大量調理）の評価を行う。
授業計画 【第14回】	反省及び報告書作成② クックフリーズ食品を使用した料理を提供した給食実習について、提供方法等や喫食者のアンケートから報告書を作成し、給食実習（大量調理）の評価を行う。
授業計画 【第15回】	まとめ、実習室の清掃 全班8回分の献立をもとに、栄養出納表を完成させる。栄養出納表から給食実習について振り返りを行い、レポートを作成する。
授業の到達目標	給食経営管理業務に必要な技術の習得を行う。また、給食経営管理業務の方法について理解を深める。「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した実習を行い、校外実習（給食の運営）時に実践できるようにする。【知識・理解の深化】【問題解決力の育成】 他者と協働しつつ、実習に率先して取り組むことができる。また、必要な衛生管理やマネジメント管理を自ら実践できるようになる。 【自己管理能力の育成】【チームワーク・リーダーシップの育成】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)
授業時間外学習【予習】	大量調理施設衛生管理マニュアルについて事前に読んでおく。(30分程度) 給与栄養量の範囲で献立が作成できるよう、献立や料理について事前に資料を準備する。(1時間程度)
授業時間外学習【復習】	栄養管理ソフトの使用方法を実習後に復習し、実際に活用できるようにする。(1時間程度) 給与栄養目標量の設定方法から報告書作成(1回～14回)までの課程を復習する。(1時間程度)
課題に対する フィードバック	実習で作成した献立やレポート、課題等の提出物にコメントし、フィードバックする。
評価方法・基準	実習の取組み(50点) 提出物(30点) 考案した食事内容(20点)
テキスト	給食経営管理論実習Ⅱ実習書(配布テキスト)・配布資料 『カレント 改訂給食経営管理論』松井元子・富田圭子編著〔建帛社〕 『Plan-Do-Seeにそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第5版』西川貴子・深津智恵美・清水典子・富永しのぶ 著〔医歯薬出版〕 『七訂対応 調理のためのベーシックデータ 第6版』〔女子栄養大学出版部〕 食品成分表
参考書	必要に応じて図書、資料を紹介する。
備考	持参物や事前検査等については必要に応じて連絡する。