

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
給食管理実習		藤井 茂	実習	1	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	栄養士免許必修 栄養教諭二種免許必修			
学習目標	栄養士として給食の目的を達成するために、給食施設の衛生管理、設備管理、食材料管理、栄養管理など各給食施設（事業所・病院・保育所・学校・福祉施設）における給食管理運営の方法を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	校内実習の意味と目的	校内実習の意味と目的を正しく理解する			
2	実習の要点（1）	給食を提供するためのマネジメントサイクル（Plan→Do→See）			
3	実習の要点（2）	実習を行ううえでの心構え			
4	作業計画（Plan）	栄養管理計画、献立計画、試作、発注計画、出庫計画、栄養教育媒体、アンケート計画			
5					
6	給食の実施（Do）	発注、出庫、検収、保管、喫食室準備、衛生管理、調理および大量調理技術、盛り付け、検食、保存食、配膳、喫食、食器回収、残食確認、食器洗浄・消毒、片付け			
7					
8					
9					
10	実施後の検討（See）	帳票管理、アンケート集計、まとめ、反省、評価、調査・研究			
11					
12					
13	帳簿演習（1）	棚卸し業務と帳簿の整理			
14	帳簿演習（2）	栄養出納表の作成			
15	報告書の作成	栄養管理報告書の作成			
参 考 書	芦川修貳・古畑 公編集「栄養士になるための計画論」学建書院 2011 殿塚婦美子「大量調理」品質管理と調理の実際— 学健書院 2011				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	本実習は集中授業で行う。事前に保菌検査を行うこと。指定の実習着を着用し、常に衛生的に心がけること。積極的に実習に臨むこと。				
評価の方法と時期	出席日数、授業態度、プレゼンテーションレポート等で総合的に評価する。				