

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・野原健吾	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、			
5		栄養教育媒体、アンケート計画			
6	給食の実施（Do）	発注、出庫、検収、保管、喫食室準備、衛生管理、			
7		調理および大量調理技術、盛り付け、検食、保存食、配膳、			
8		喫食、食器回収、残食確認、食器洗浄・消毒、片付け			
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、			
11		調査・研究			
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）	①本実習は集中授業で行う。②献立課題を提出すること。③指定された期日に細菌検査を実施すること。④事前テストの結果が合格に達しない場合は実習できないこともある。⑤指定の実習着を着用し、常に衛生を心掛けて積極的に臨むこと。				
評価の方法と時期	出席日数、授業態度、実習に入るための事前テスト、献立課題、記述試験、実技試験、レポート提出で総合的に評価する。				