

22147	給食経営管理実習 a、b Practice in Management of Providing Meals		2年次～ a：前、b：後 2単位		
担当者	小西 優子	履修可能学科	F必		
		関連資格	管理・栄養・食衛（F）		
サブタイトル	給食経営管理の実際				
授業内容 ねらい	<p>本実習では、給食計画論・給食実務論・給食経営管理論で習得した基礎的知識に基づき、学生自らがPlan（計画）－Do（実施）－See（評価）のマネジメントサイクルに沿って実際に給食（110食）の調理・供食を実施し、給食の管理・運営に関する知識と技術を習得することを目的とします。</p> <p>給食管理・運営の基本となる業務について、栄養管理業務班、調理作業班の2グループに分かれてローテーションでの実習を行い、各々の実践のポイントを学びます。</p> <p>【実習の準備】 基準栄養量の算出、食品構成表作成、調理施設の点検・準備 【栄養管理業務】 献立作成、発注、帳票管理、実施後の検討・評価 各種調査実施、媒体使用による栄養教育の実施、実施後の検討・評価 【作業管理業務】 検品・検収、調理作業、配食、実施後の検討・評価</p>				
授業計画	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 1.実習内容説明・機器説明 2.試作・準備（1－1班、2－1班） 3.試作・準備（1－2班、2－2班） 4.大量調理実習（1－1班） 5.大量調理実習（2－1班） 6.試作・準備（1－3班、2－3班） 7.大量調理実習（1－2班） 8.大量調理実習（2－2班） </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 9.試作・準備（1－4班、2－4班） 10.大量調理実習（1－3班） 11.大量調理実習（2－3班） 12.大量調理実習（1－4班） 13.大量調理実習（2－4班） 14.実習のまとめ 15.総合まとめ（実習内容の発表と総括） </td> </tr> </table>			1.実習内容説明・機器説明 2.試作・準備（1－1班、2－1班） 3.試作・準備（1－2班、2－2班） 4.大量調理実習（1－1班） 5.大量調理実習（2－1班） 6.試作・準備（1－3班、2－3班） 7.大量調理実習（1－2班） 8.大量調理実習（2－2班）	9.試作・準備（1－4班、2－4班） 10.大量調理実習（1－3班） 11.大量調理実習（2－3班） 12.大量調理実習（1－4班） 13.大量調理実習（2－4班） 14.実習のまとめ 15.総合まとめ（実習内容の発表と総括）
1.実習内容説明・機器説明 2.試作・準備（1－1班、2－1班） 3.試作・準備（1－2班、2－2班） 4.大量調理実習（1－1班） 5.大量調理実習（2－1班） 6.試作・準備（1－3班、2－3班） 7.大量調理実習（1－2班） 8.大量調理実習（2－2班）	9.試作・準備（1－4班、2－4班） 10.大量調理実習（1－3班） 11.大量調理実習（2－3班） 12.大量調理実習（1－4班） 13.大量調理実習（2－4班） 14.実習のまとめ 15.総合まとめ（実習内容の発表と総括）				
教科書 参考書	給食計画論・給食実務論・給食経営管理論で使用のものおよびプリント				
評価方法	ノートおよびレポート、出席状況、実習態度				
事前準備学習 履修条件等	グループ作業なので欠席しないこと。安全・衛生面に不備があると危険を伴うので、自覚を持って臨むこと。				