

22150 給食の運営（校外） Management of Providing Meals			3年次～ 集中 1単位
担当者	井川 聡子／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	特定給食施設における給食管理・運営の実際		
授業内容 ・ ねらい	給食計画論・給食実務論・給食経営管理論・給食経営管理実習（学内）で習得した知識を基礎に、学外の特定給食施設（学校給食センター・共同調理場・自校調理場）において、給食経営管理業務の実際を体験する。 学校給食の特性を知り、児童・生徒の健全な心身の発達を図るための給食経営管理のあり方について、体験学習を通して実践上の要点を学習する。さらに、学校・家庭における食生活改善の現状・問題点に触れ、今後のあり方、課題等について考究する。 主な実習内容としては、学校給食における献立作成および栄養価算定、食品管理、作業管理、衛生管理、栄養教育の実際などである。		
授業計画	1.実習のためのガイダンスの実施（3～4回） 2.事前学習課題への取組み 3.実習施設の事前訪問・打ち合わせ 4.実習（6月～7月上旬の1週間） 5.事後レポート・ノート提出 6.報告会の開催		
教科書 参考書			
評価方法	事前課題への取組み状況、実習ノート、事後レポート、施設側評価表など		
事前準備学習 履修条件等	1年次の給食計画論・実務論、給食経営管理論、2年次の学内実習の内容を十分復習しておくこと。学生であること、貴重な体験学習の機会であることの自覚をもち行動すること。報告・連絡を徹底すること。		