

科目区分	専門教育科目	科目名	給食経営管理論実習Ⅱ		科目コード	20S630	担当者	太田 美代			
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 2年生	学期区分	前期		単位数	1	担当形態	単独			
		授業区分	実習								
科目		施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士推奨				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
給食経営管理論実習Ⅰでの経験を活かし、食事サービスに必要な知識と技術を高める。						1. 「 良心 」 誠実な人柄と 人間力		2. 「 創造 」 高度な知性と 創造力		3. 「 実践 」 明確な意思と 実践力	
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現力・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	対象者と提供者の両方を考えた献立作成ができる。										
2.	ミスのない発注書が書ける。										
3.	大量調理のコツと調理機器の使い方を理解する。										
4.	大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた仕事ができる。					△	△	◎	△	○	△
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						受講態度 (30%) 提出物 (20%) 実技試験 (20%) 定期試験 (30%)					
セレクト給食は事前にグループワーク（献立作成、試作、食券販売等）を行った後、学生や教職員に提供する。また、バイキング給食はテーマを設定し、受講生のみで実施する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
課題（給食日誌：1回、グループ献立レポート：1回、自主献立実習のための発注書：1回）は添削し、返却する。また、試験内容の確認には、個別に対応する。						毎週15分程度（課題提出前は、60分程度）					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	オリエンテーション、事務作業（自主献立作成、栄養士実力認定試験対策）					自主献立実習用の献立を作成する。					
第2回	事務作業（グループ献立作成、栄養価計算）					自主献立実習用の発注書を作成する。					
第3回	事務作業（グループセレクト試作①準備、バイキング献立作成①）					自主献立実習用の献立と発注書を見直す。					
第4回	グループセレクトの試作・検討①					試作検討用紙①をまとめる。					
第5回	事務作業（試作②準備、バイキング献立作成②）					グループ献立を見直す。					
第6回	グループセレクトの試作・検討②					試作検討用紙②をまとめる。					
第7回	事務作業（グループセレクト提供準備①、バイキング献立決定）					グループ献立を見直し、レシピを完成させる。					
第8回	自主献立実習（定食形式） 【実技試験】					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第9回	事務作業（グループセレクト提供準備②、バイキング用発注書作成）					グループ献立用の発注書と作業計画表を完成させる。					
第10回	グループセレクト実習（a班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助					事前にレシピと役割を確認する。a班は実習後、給食日誌をまとめる。					
第11回	グループセレクト実習（b班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助					事前にレシピと役割を確認する。b班は実習後、給食日誌をまとめる。					
第12回	グループセレクト実習（c班献立）、事務作業（打合せ、報告書作成）→実習補助					事前にレシピと役割を確認する。c班は実習後、給食日誌をまとめる。					
第13回	事務作業（バイキング給食の打合せ、グループ献立レポートと給食日誌の作成）					グループ献立レポートを完成させる。					
第14回	バイキング給食					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第15回	意見交換会、衛生管理					実習を振り返り、成長と課題を明確にする。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	調理のためのベーシックデータ 松本伸子監修、女子栄養大出版部				受講生への メッセージ	特定給食施設での給食経営管理の実践を行います。授業時間以外にも自主的なグループ活動での事前準備等が必要になりますので、お互いに連絡を取り合い、協力して作業を進めましょう。また、調理実習では、主体的に作業に臨む姿勢が大切です。大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、衛生管理も確実に行います。					
参考書等	栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」 井川聡子他、理工図書										