

授業科目	*給食経営管理実習 I					実務家教員担当科目	○						
単位	1	履修	必修	開講年次	2	開講時期	後期						
担当教員	永田 純美												
授業概要	給食計画論および関連科目（栄養学、食品学、衛生学、調理学等）で学んだ理論や知識・技術を活用して、少人数の班に分かれ、給食業務の実習を行う。栄養・食事管理、献立作成、食材料管理、生産管理、大量調理の方法、衛生管理、事務管理など、給食管理業務の運営計画から実施・評価までを一連のマネジメントサイクルの流れに沿って学び、特定給食施設における管理栄養士の職務内容と、給食経営管理の知識・技術を体験的に理解することを目的とする。また、喫食者の立場に立って給食の望ましいあり方や給食管理者の業務について学ぶ。実務家教員として、給食現場に活用できる実践的な給食経営管理方法を修得させる。												
授業形態	対面授業			授業方法	ICT の活用 (Classroom を活用する) アクティブラーニング (グループワーク、実習)								
学生が達成すべき行動目標													
標準的レベル	1. アセスメントに基づいた献立作成基準の設定ができる。(DP1-2, DP3-1, DP5-1) 2. 発注量計算・発注・検収・在庫管理を理解し、実践できる。(DP1-2) 3. 効率的で衛生的な生産管理を計画・実施できる。(DP1-2, DP5-1) 4. HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理が実践できる。(DP1-2, DP3-1, DP5-1) 5. 上記 2~4 を踏まえた、適切な生産工程の指示・進行ができる。(DP1-2, DP3-1, DP5-1) 6. 給食の献立に基づいた栄養教育媒体の計画・実施ができる。(DP1-2, DP3-1, DP5-1) 7. 各管理業務に必要な帳票の作成ができる。(DP1-2, DP3-1, DP5-1)												
	1. 給食提供後の栄養・食事管理の評価から、改善点を指摘できる。 2. 衛生管理の評価から、HACCPに基づく改善点を指摘でき、インシデントレポートの作成ができる。 3. 修得した知識・技術を活用し実習の計画ができる。												
評価方法・評価割合													
評価方法		評価割合（数値）			備考								
試験		45%											
小テスト		0											
レポート		20%			個人提出物								
発表（口頭、プレゼンテーション）		0											
レポート外の提出物		20%			班提出物								
その他		15%			実習貢献度								
カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング													
DP1	○	DP2	-	DP3	○	DP4	-	DP5	○	ナンバリング	NT22107J		
学習課題（予習・復習）										1回の目安時間（時間）			
講義・実習内容の予習、復習										0			
授業計画													
第1回	テーマ：オリエンテーション 実習の目的および計画について学ぶ。												

第2回	<p>栄養・食事管理演習①</p> <p>栄養アセスメントとアセスメントデータに基づく給与栄養目標量の設定手順を学ぶ。</p> <p>食品群別荷重平均成分表の作成方法を学ぶ。</p>
第3回	<p>テーマ：栄養・食事管理演習②</p> <p>給与栄養目標量に基づく食品構成の作成手順を学ぶ。</p> <p>給食施設における献立作成と栄養教育計画について学ぶ。</p> <p>給食管理ソフトを使用した献立作成方法について学ぶ。</p> <p>栄養・食事管理演習①・②で作成した献立作成基準に従い、給食経営管理実習Ⅱの献立計画を行う。</p>
第4回	<p>テーマ：食材料管理計画</p> <p>食材料の発注、納品、検収方法について学ぶ。</p> <p>給食施設における食材料の管理方法を学ぶ。</p>
第5回	<p>テーマ：生産管理計画、衛生管理計画、施設・設備管理計画</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生産管理計画 作業指示書、作業工程表の作成方法について学ぶ。 2. 衛生管理計画および施設・設備管理計画 衛生管理、施設整備管理方法について学ぶ。 <p>衛生管理、施設整備管理に関連する帳票の作成方法について学ぶ。</p>
第6回	<p>テーマ：評価・改善、新調理システム</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評価・改善 給食提供後の評価・改善方法について学ぶ。 2. 新調理システム クックチル・クックフリーズ・真空調理などを活用した新調理システムについて学ぶ。
第7回	<p>テーマ：実習・演習①</p> <p>実習1（給食実習）</p> <p>給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。</p> <p>演習1（献立作成および給食実習の計画）</p> <p>給食における食材管理、衛生管理、生産管理、品質管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。</p>
第8回	<p>テーマ：実習・演習②</p> <p>実習2（給食実習）</p> <p>給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。</p> <p>演習2（献立作成および給食実習の計画）</p> <p>給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。</p>
第9回	<p>テーマ：実習・演習③</p> <p>実習3（給食実習）</p> <p>給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。</p> <p>演習3（献立作成および給食実習の計画）</p> <p>給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。</p>

第10回	<p>テーマ：実習・演習④</p> <p>実習4（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。</p> <p>演習4（献立作成および給食実習の計画） 給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。</p>
第11回	<p>テーマ：実習・演習⑤</p> <p>実習5（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。</p> <p>演習5（献立作成および給食実習の計画） 給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。</p>
第12回	<p>テーマ：実習・演習⑥</p> <p>実習6（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。</p> <p>演習6（献立作成および給食実習の計画） 給食における食材管理、衛生管理、生産管理の計画を学ぶ。帳票整理等の事務管理を学ぶ。</p>
第13回	<p>テーマ：実施献立の作成、班別学生献立の検討</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 実施献立の作成 給食管理ソフトで実施献立を作成する。 給食提供後の帳票整理を行う。 2. 班別学生献立の検討 給食経営管理実習Ⅱの班別学生献立の検討を行い、予定献立を作成する。
第14回	<p>テーマ：班別学生献立試作・改善 給食経営管理実習Ⅱの予定献立を試作し、評価・改善を実践する。</p>
第15回	<p>テーマ：栄養・食事管理演習③ 提供した献立についての評価を行う。評価手法である栄養出納表について説明する。 給食経営管理実習Ⅰのまとめを行う。 給食経営管理実習Ⅱに向けての準備を行う。</p>
テキスト	<p>担当教員作成の給食経営管理実習テキスト サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論（第一出版） 日本人の食事摂取基準 2025年版の実践・運用（第一出版） 調理のためのベーシックデータ（女子栄養大出版） 日本食品成分表（医歯薬出版） その他必要に応じて資料を配布する。</p>
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	<p>栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎（化学同人） 給食施設のための献立作成マニュアル（医歯薬出版）</p>
課題に対するフィードバックの方法	<p>課題内容は授業の中で指示する。 課題・レポート等は、評価後に返却する。</p>
学生へのメッセージ・コメント	<p>献立作成の基礎となる、食品の選択、調理方法、味付けの方法、食品成分表および食事摂取基準などの知識と大量調理に対応可能な調理技術を要する実習です。また、栄養士・管理栄養士が給食施設において行う給食経営管理の基本的な業務を、学生自ら実際に体験しつつ学ぶ科目です。調理学や</p>

調理学実習、給食計画論の復習をして実習に臨みましょう。

班を編成して実習・演習を行うので、学生一人ひとりが責任を果たしながら他人の立場を配慮し、チームワークよく業務を行う必要があります。給食組織の中で他職種との連携の上で管理的業務を行う栄養士・管理栄養士は、専門性を発揮するだけでなく、関連職種についての理解を深め、人間関係を築いていける基本的な姿勢や態度が大切です。実習を通してこれを理解し、身につけるよう努めましょう。