

科目名	給食運営実習Ⅱ	科目分類	☐ 基礎教育科目 ☒ 専門教育科目
			☐ 卒業必修 ☒ 栄養士必修 ☐ 選択
英文表記	Food Service Management Practice Ⅱ	開講年次	☐ 1年 ☒ 2年
ナンバリング	FS252D	開講期間	☒ 前期 ☐ 後期 ☐ 通年 ☐ 集中
ふりがな	くどう ともしこ	授業形態・修得単位	実習 ・ 1 単位
担当教員名	工藤 友子	実施方法	☒ 対面のみ ☐ 遠隔のみ ☐ 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	○
授業のテーマ	給食運営全般の管理事務や栄養マネジメントを習得し、実務技能を身に付けて社会に貢献しようとする。		
授業概要	専門的知識・技能に係る能力やコミュニケーションスキルを高めるようする。実習では積極的に取り組む行動力や課題解決力、達成感、栄養士の職業に使命感をもてるように支援する。他の教科とも関連づける。栄養教諭(管理栄養士)として給食運営・管理、食教育の実務経験を活かして社会に貢献できる人材の育成を目指す。		
到達目標	給食運営において、給食理論と実務プロセスを一体化して身に付けさせ、自信や達成感につなげる。		
授業時間外の学習	・実習前に演習(献立表、レシピ、発注書、作業工程表等)の進捗状況について支援する。・次回の授業まで課題(報告書帳簿、実習ノート、食事調査結果など、PC入力)を提出する。課題の取組、振返りの小テスト。		
履修条件	「給食運営実習Ⅰ」「食品衛生学」「給食校外実習」を履修することが望ましい。		
授業計画			
第1回	演習:ガイダンス、献立発表、作業工程表等の作成、実習の準備、課題の提示等、班の分担、PC入力、機器の確認 他		
第2回	演習:発注書・食事調査・リーフレット・課題(献立計画等)、衛生管理(ATP検査)・作業工程・改善 アレルギー食 他		
第3回	実習・演習:第1回 ①実習班:(検収・朝清掃・健康点検・各計測・調理提供・下膳洗浄・清掃消毒等)喫食調査集計 他		
第4回	「安全衛生に配慮した調理に取り組む」 ②演習班:献立とレシピ作成・発注・作業工程表、調理法確認、実習準備 課題 PC入力 他		
第5回			
第6回	演習:課題(レシピ・栄養出納等)・フローチャート分析・リーフレット・食事調査票の作成、調査集計と考察 PC入力 他		
第7回	実習・演習:第2回 ①実習班(検収・朝清掃・健康点検・各計測・調理提供・下膳洗浄・清掃消毒・反省等)調査集計 他		
第8回	「課題を見つけ解決他に取組む」 ②演習班:献立作成・発注・作業工程表・調査表作成、調理法確認、実習準備 課題 PC入力		
第9回			
第10回	実習・演習:第3回 ①実習班(検収・朝清掃・健康点検・調理・提供・下膳・洗浄・清掃・消毒・反省等)		
第11回	「運営マネジメント ②演習:献立作成・発注・作業工程表、調理法確認、実習準備 課題 PC入力		
第12回	の実行力をつける」 ③演習:事務(報告書・実習ノート)、課題、嗜好調査集計と考察、調査集計、PC入力		
第13回	演習:まとめ 班の反省、調査集計と考察、個々の課題提出準備(表紙)、栄養出納、摂取栄養素の計算、グラフ化		
第14回	演習:まとめ 課題作成、嗜好調査集グラフ化、フローチャート図、ATP検査結果、PC入力の支援、会計報告 他		
第15回	演習:まとめ 課題・レポート等の提出、コンピテンシー自己評価調査、食の安全(PP)、班の発表(PP作成) 他		
第16回	定期試験		
テキスト	「給食の運営管理実習テキスト第9版」石田裕美他編著第一出版、給食経営管理論第4版」富岡和夫 医歯薬出版		
参考文献・資料	大量調理施設衛生管理マニュアル、日本人の食事摂取基準 2025 年度版(厚生労働省)栄養ナビ(授業で説明)		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることが不可。定期試験 60% 課題(献立・帳票他)20% 実習・演習取組み 20%で総合的に評価する。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	火曜日―13:00～16:30 水曜日―13:00～16:30 木曜日―13:00～15:30		
受講生に望むこと・受講のルール	授業中の飲食は慎むこと。遅刻は開始 30 分過ぎると不可。中途退室は申し出ること。実習・演習回数 1/5 以上は不可。(実習3回必修、他の班での実習あり)提出物は期限厳守。課題やレポートは授業内で指示する。(Word、Excel でポータルサイトに提出もあり) USBを準備すること。PC携帯(充電済)は必須。		