科目名	給食運営実習Ⅰ	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	開講年次	■１年 □２年
ナンバリング	FS151D	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	くどう　ともこ	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	栄養士を目指して給食運営に係る基礎的技能を身につけ、食と栄養面から健康に寄与しようとする。		
授業概要	給食の運営にマネジメントを取入れ、献立作成、調理・衛生管理の技能、協調性を身につけて達成感をもてる実習を行う。栄養教諭・管理栄養士として給食運営や食教育に係わった実務経験を活かして進める。		
到達目標	栄養士に必要な知識や技能を理解し、給食運営実習を通して実務全般を経験する。		
授業時間外の学習	・実習１週間前までに献立・レシピ、調理指示書、発注書、作業工程表などの作成を支援する。（班毎） ・実習後、報告帳票（日誌、反省票、課題等）を提出する。課題等の提出は期限厳守。振返りの小テスト		
履修条件	「食品学総論」「調理学」「調理学実習Ⅰ」「情報処理演習A・B」を履修することが望ましい。		

授業計画	
第１回	全体演習：ガイダンス、給食実習の流れ、衛生管理と機器の注意点、課題と評価、班編制と係分担、ＰＣ入力
第２回	全体演習：実習準備、献立計画と作成、栄養目標量、調理レシピ、発注、作業工程と分担、打合せ、給食室見学
第３回	実習・演習 第１回：　①実習班（検収・清掃・健康点検・調理・提供・下膳・洗浄消毒・清掃）他
第４回	**「安全に大量調理を**　②演習　準備（献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備）係分担　他
第５回	**経験する」**　③演習　準備（献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備）係分担　他
第６回	全体演習：実習の課題発見（課題、実習献立の作成と決定、報告書、実習ノート、帳票作成）、ＰＣ入力、小テスト
第７回	実習・演習 第２回：　①実習班（検収・清掃・健康点検・調理・提供・下膳・洗浄消毒・清掃）他
第８回	**「効率のよい作業工程**　②演習　準備（献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備）係分担　他
第９回	**を工夫する」**　③演習　準備（献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備）係分担　他
第10回	全体演習：実習の見直しと改善（課題、実習献立の決定、報告書、実習ノート等）、ＰＣ入力指導、小テスト　他
第11回	実習・演習 第３回：　①実習班（検収・清掃・健康点検・調理・提供・下膳・洗浄消毒・清掃）他
第12回	**「協力し安全でおいしい**　②演習　準備（献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備）係分担　他
第13回	**食事を提供する」**　③演習　準備（献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備）係分担　他
第14回	全体演習：まとめと改善（課題、報告書、各帳票、リーフレット、パワーポイント）ＰＣ入力 、講義　他
第15回	全体演習：まとめ（栄養出納表作成等）、講義、実習発表、レポート、課題提出の支援、評価アンケート実施
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10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　医歯薬出版株式会社
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、食品標準成分表2025八訂、ＨＡＣＣＰシステム　他
成績評価の方法	出席回数の規定を満たすこと。授業料その他納入金等を納めることの規定を満たした上で、定期試験60%、実習・演習20%、課題（献立・各帳票）の取組20%を総合的に評価する。
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―13：00～14：30　木曜日―13：00～14：30
受講生に望むこと・受講のルール	授業中の私語、飲食は慎むこと。PC,スマホは授業に関する事項のみ可。遅刻は開始30分超過で不可。中途退席は申し出ること。実習3回は必須で他の班に入ることもある。授業1/5以上欠席は不可。課題やレポートは授業内で指示（ポータルサイトに提出もあり）する。ＵＳＢ，ＰＣ（充電済）携帯は必須です。