

科 目 名	給食経営管理実習Ⅱ					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	山 崎 美津代						
開 講 年 次	3	開講期	前期	単位数	1	必修・選択	選 択
授業の概要 及びねらい	給食は、単なる食事の提供から疾病治療や栄養ケアに貢献できる栄養管理、すなわち「成果を出せる食事サービス」へと変わり、給食経営の管理者となる管理栄養士には、業務のマネジメント能力と、喫食者を捉えたマーケティングが不可欠です。そこで、給食経営管理実習Ⅰで得た知識を活かし、マーケティングの考え方を踏まえた栄養管理、衛生管理、生産・作業管理、事務管理等を学習する。						
授 業 の 到 達 目 標	1) 対象者に応じた栄養計画の説明ができる。 2) 調理施設の衛生区分について説明ができる。 3) 調理過程における衛生管理について説明ができる。 4) 調理従業者の健康管理について述べることができる。 5) 危機管理について説明ができる。						
学 習 方 法	演習およびグループ学習						
テキスト及 び参考書等	三訂大量調理施設衛生管理のポイント、日本食品成分表、日本人の摂取基準「2010年版」、その他給食管理関係書、						
評 価 基 準 ・ 方 法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	◎	◎				60	
小テスト等							
宿題・授業外レポート	◎	◎			○	20	
授業態度				○	○	10	
受講者の発表							
授業への参加度		○		○	○	10	
その他							
合 計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	オリエンテーション						
第 2 週	給食の運営ポイント						
第 3 週	栄養管理計画						
第 4 週	給食の食事計画						
第 5 週	食材料購入計画						
第 6 週	給食の運営・管理						
第 7 週	衛生安全管理						
第 8 週	清浄・洗浄度調査						
第 9 週	新調理システム						
第 10 週	新調理システムの実践（調理作業とH A C C P）						
第 11 週	給食ソフトと事務管理						
第 12 週	給食ソフトの活用・事務管理						
第 13 週	帳票類の確認						
第 14 週	危機管理（非常食を含む）						
第 15 週	まとめ						
第 16 週	筆記試験						
備 考	事前学習(授業外)：給食計画論および給食経営管理実習Ⅰの知識の定着・整理を行っておく。 事後学習(授業外)：実習内容をまとめて、ノート等に整理する。課題は、提出期日を守ること。						