

佐野短期大学シラバス2013

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
給食計画実務論 Mass fooding plan theory		1年	後期	水曜日 4時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
2単位	講義		選択 (栄養士資格必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
栄養士養成課程必修科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士養成課程必修科目				
担当者に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
藤田 睦		福祉棟 3 階 研究室	月から金曜日の9時～16時 (授業時間除く)	授業中に指示します
授業の概要				
特定給食施設における給食管理の概要・給食の管理の概念を理解し、給食運営の基本的な考え方や方法を学ぶ。給食計画論では特定給食施設の管理業務、栄養管理、調理管理、施設設備管理、会計・原価管理などの理解を深める。また、給食実務論では学校給食、入院時食事療養、保育所等児童福祉施設、高齢者福祉施設、事業所給食施設に大別して各施設の給食の目標や関連法規を学び、特性を理解することで給食管理者となるための知識を習得する。				
授業の到達目標				
①特定給食施設における給食の目的や栄養士の役割、関連法規を理解することができるようにする。 ②給食施設での調理従事者の衛生管理、大量調理施設衛生管理マニュアルを学び、衛生事故の予防と対策を理解することができるようにする。 ③給食施設ごとの給食の目標や特徴、栄養管理の方法を理解することができるようにする。				
授業の方法				
テキストを中心とした講義形式で授業を進める。各回ごとにプリントを配布するので必要事項を記入し、レポートとして提出する。				
学習の成果				
①特定給食施設における給食の目的や栄養士の役割、関連法規を理解することで栄養士の業務に役立てることができる。②給食施設での調理従事者の衛生管理、大量調理施設衛生管理マニュアルを学び、衛生事故の予防と対策を理解し、実践することができる。③給食施設ごとの給食の目標や特徴、栄養管理の方法を理解することで「学内実習」や「学外実習」の基礎を身につけることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	給食計画論 給食の概念			
第2回目	給食の運営における管理 (衛生管理 栄養管理 食材管理)			
第3回目	給食の運営における管理 (施設管理 作業管理 経営管理)			
第4回目	食環境の改善と給食の在り方			
第5回目	衛生管理 (衛生管理の目的 食中毒の予防)			
第6回目	衛生管理 (大量調理施設衛生管理マニュアル HACCP) (第1回目から6回目までのレポート 提出は第7回目の授業日)			

第7回目	医療機関における給食実務 ①	
第8回目	医療機関における給食実務 ②	
第9回目	学校給食における給食実務 ①	
第10回目	学校給食における給食実務 ②	
第11回目	事業所給食における給食実務 ①	
第12回目	事業所給食における給食実務 ②	
第13回目	福祉施設における給食実務（児童福祉施設）	
第14回目	福祉施設における給食実務（高齢者福祉施設）（第7回目から14回目までのレポート 提出は第15回目の授業日）	
第15回目	定期試験およびまとめ	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	20%	以下の事柄で評価する。配布する資料にきちんとメモをとっている。積極的に発言し理解を深めている。教科書、資料を準備して授業に臨んでいる。
レポート	20%	前半課題レポート10%、後半課題レポート10%（授業時に資料を配布するので教科書や授業内の説明から簡潔にまとめレポートを作成する。）
調査報告書		
小テスト		
中間・学期末試験	60%	以下の内容で評価する。 S＝90～100点 A＝80～89点 B＝70～79点 C＝60～69点 D＝59～0点
発表内容（態度含む）		
その他		
教科書と参考図書		
「給食計画論 大量調理施設で役立つ基礎」 最新情報や地域の食育活動は随時プリント配布する。		
履修上の心得・ルール		
受講者には積極的な参加を求める。		