

科目名 Course 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	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(栄養士養成課程必修)	栄養士養成課程必修科目
当該科目の理解を促すために受講しておく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	栄養棟3階	月・火・水・木・金の9時～16時（授業時間除く）		授業中に指示します
授業の概要				
<p>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。給食管理分野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、給食実務分野では学校給食、入院時食事療養給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食、事業所給食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。</p>				
授業の目標				
<p>①特定給食施設における給食の目的や栄養士の役割、関連法規を学ぶ知識を習得することができるようにする。  ②給食施設での衛生管理、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身につけ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、栄養管理の方法を学び、栄養士業務に活かすことができるようにする。</p>				
授業の方法				
<p>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。</p>				
学習の成果（学習成果）				
<p>①特定給食施設における給食の目的や栄養士の役割、関連法規を学び、栄養士の業務に役立てることができる。  ②調理従事者に必要な衛生管理、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実践で生かすことができる。  ③給食管理の概要を学ぶことで、「学内実習」や「学外実習」の基礎を身につけ実践することができる。</p>				
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）			

第7回目	衛生管理（HACCP）（第1回目から7回目までのレポート 提出は第8回目の授業日）
第8回目	医療機関における給食実務 給食計画総論部分のまとめ
第9回目	医療機関における給食実務
第10回目	学校給食における給食実務
第11回目	事業所給食における給食実務
第12回目	福祉施設における給食実務（児童福祉施設）
第13回目	福祉施設における給食実務（高齢者福祉施設）（第8回目から13回目までのレポート 提出は第14回目の授業日）
第14回目	給食計画実務各施設部分のまとめ 学外実習にあたっての実習内容説明および希望先調査
第15回目	給食施設関連法規

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記述している。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% Sのレポート評価：授業時に配布した資料に授業内の説明、パワーポイント内容を簡潔にまとめている。
調査報告書		
小テスト		
試験	50%	前半の計画論（50%）後半の実務論（50%）の試験を行う。内容がよく理解されている（S＝90以上）基本的な内容が理解されている（B＝70-79）基本的な内容が理解されていない場合にはDとなる。
発表内容（態度含む）	10%	大量調理施設衛生管理マニュアルについて質疑応答を行う。事例について事故防止の対策を話し合う。自分の考えをしっかりと述べた場合にはS評価とする。参加しない場合には評価の対象とならない。
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」（化学同人） 最新情報や地域の食育活動は随時プリント配布する。

履修上の留意点・ルール

受講者には積極的な参加を求める。