

| | | | | | | | |
|---------------|---|---|----|-----|---|------|----|
| 科目名 | 給食計画実務論 | | | | | | |
| Course Name | Mass Fooding Plan Theory | | | | | | |
| 年次 | 1年 | 期別 | 後期 | 単位数 | 2 | 授業形態 | 講義 |
| 担当者氏名 | 藤田 睦 | | | | | | |
| 連絡先(質問等) | 福祉棟3階研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。 | | | | | | |
| 必修/選択 | 選択(栄養士は必修) | | | | | | |
| 関連 DP | DP1、DP2 | | | | | | |
| 授業の概要と到達目標 | <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> <p>① 特定給食施設における給食の目的や栄養士の役割、関連法規について知識を習得することができるようにする。</p> <p>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。</p> <p>③ 給食施設ごとの給食の目的や特徴、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 | テキストを中心とした講義形式で授業を進める。授業内容に合わせ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。各給食施設での栄養士の役割と衛生管理についてグループディスカッションを行う。 | | | | | | |
| 学習成果 | L01 | <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。</p> <p>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。</p> <p>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> | | | | | |
| | L02 | | | | | | |
| | L03 | | | | | | |
| | L04 | | | | | | |
| 課題に対するフィードバック | 提出したレポートを評価し、フィードバックする。 | | | | | | |
| 教科書/参考図書 | 「給食計画論 大量調理施設で役立つ基礎」(島田淳子著、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。 | | | | | | |
| 履修上の留意点やルール等 | 受講者には積極的な参加を求める。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分である。 | | | | | | |
| 担当教員の実務経験 | | | | | | | |

| 成績評価の方法と基準 | | | | | |
|------------|--|---------|-----|-----|-----|
| 評価の領域 | 評価基準 | 学習成果の割合 | | | |
| | | L01 | L02 | L03 | L04 |
| 授業参加態度 | 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。 | 20 | | | |

佐野日本大学短期大学 2020 年度シラバス

| | | | | | |
|----------------|--|-----|--|--|--|
| レポート／作品 | 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。 | 20 | | | |
| 発表 | 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。 | 10 | | | |
| 小テスト | | | | | |
| 試験 | 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。 | 50 | | | |
| その他 | | | | | |
| 合計 | | 100 | | | |

| 回数 | | 授業計画 |
|----|---------|---|
| 1 | 授業内容 | 給食計画論 給食の概念 |
| | 事前・事後学習 | 関連法規を調べる |
| 2 | 授業内容 | 給食の運営における管理（衛生管理 栄養管理 食材管理） |
| | 事前・事後学習 | 衛生管理 栄養管理 食材管理の部分のレポートを仕上げる |
| 3 | 授業内容 | 給食の運営における管理（施設管理 作業管理 経営管理） |
| | 事前・事後学習 | 施設管理 作業管理 経営管理の部分のレポートを仕上げる |
| 4 | 授業内容 | 食環境の改善と給食の在り方 |
| | 事前・事後学習 | 食品ロスについて調べる |
| 5 | 授業内容 | 衛生管理（衛生管理の目的 食中毒の予防） |
| | 事前・事後学習 | 食中毒の予防法を再確認する |
| 6 | 授業内容 | 衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアル） |
| | 事前・事後学習 | 大量調理施設衛生管理マニュアルの数字で書かれている部分を覚える |
| 7 | 授業内容 | 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） |
| | 事前・事後学習 | レポートの記載漏れを記入し仕上げる |
| 8 | 授業内容 | 医療機関における給食実務 給食計画総論部分のまとめ |
| | 事前・事後学習 | 医療機関における給食実務部分のレポートを仕上げる |
| 9 | 授業内容 | 医療機関における給食実務 |
| | 事前・事後学習 | 医療機関における栄養士の動きと栄養管理の概念図を覚える |
| 10 | 授業内容 | 学校給食における給食実務 |
| | 事前・事後学習 | 学校給食における給食実務部分のレポートを仕上げる |
| 11 | 授業内容 | 事業所給食における給食実務 |
| | 事前・事後学習 | 事業所給食における給食実務部分のレポートを仕上げる |
| 12 | 授業内容 | 福祉施設における給食実務（児童福祉施設） |
| | 事前・事後学習 | 児童福祉施設給食実務部分のレポートを仕上げる |
| 13 | 授業内容 | 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） |
| | 事前・事後学習 | 高齢者福祉施設給食実務部分のレポートを仕上げる |
| 14 | 授業内容 | 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について |
| | 事前・事後学習 | 実習希望先について自己分析を行い検討する |
| 15 | 授業内容 | グループディスカッション（各給食施設の栄養士の役割）給食施設関連法規 |
| | 事前・事後学習 | 定期試験の学習 |