

科目名 Course Name	給食計画実務論 Mass Food Planning Theory			ナンバリング No.	L2-004		
年次	1年	期別	前期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	藤田 睦						
連絡方法	C-Learning で対応。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(栄養士養成課程必修)						
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、病院給食、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。授業内容に合わせて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						
	L02	<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>					
	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紹介する。						
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。		10		
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や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		10		

	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。			
小テスト				
試験	授業で講義した内容を正確に理解しているか確認する。		60	
その他				
<b>合計</b>			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温度管理を覚える
7	授業内容	衛生管理（HACCP）（第1回目～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～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調査
	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