

|                |                                                                  |                                                                          |        |                            |        |              |
|----------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------|--------|--------------|
| 科目名            | 給食計画・実務論(講義)                                                     |                                                                          | 科目ナンバー | HN-ML2101-N                |        |              |
| 担当者<br>(実務経験名) | 教授 福嶋 伸子(病院管理栄養士)                                                |                                                                          |        |                            |        |              |
| 履修期            | 1年 前期                                                            |                                                                          |        | 卒業単位                       | 選択 2単位 |              |
| 免許・資格          | 栄養士必修                                                            |                                                                          |        |                            |        |              |
| 授業概要           | 給食業務と関係法規。給食経営、栄養計画や献立作成、食材料管理、生産管理、作業管理、品質管理、衛生管理などの実際について      |                                                                          |        |                            |        |              |
| 到達目標           | 知識・理解                                                            | 特定給食施設における「給食」の目的や特性、栄養士の役割を理解し、給食の実務に必要なPDCAサイクルの運用を口頭で説明できるようになる。      |        |                            |        |              |
|                | 思考・判断                                                            | 給食の運営での各管理の計画、実施、評価、改善点を判断できるようになる。                                      |        |                            |        |              |
|                | 興味・意欲・態度                                                         | 栄養士が給食管理のマネジメントをすることで対象者への食を通した健康管理を担い、食の楽しみも与えることができる役割であることを考えることができる。 |        |                            |        |              |
|                | 技能・表現                                                            | 給食業務を行うために必要な、食事管理や給食サービスの計画案作成ができるようになる。                                |        |                            |        |              |
| 授業計画           | 授業内容                                                             |                                                                          |        | 事前事後学習内容                   |        | 時間<br>(時間/週) |
|                | 1                                                                | オリエンテーション(給食の概念・給食管理実習室見学)                                               |        | 第1章給食の概念を読んでくる             |        | 4            |
|                | 2                                                                | 特定給食施設の種類と関係法規                                                           |        | 第2章特定給食施設の種類と関係法規を読んでくる    |        | 4            |
|                | 3                                                                | 栄養管理                                                                     |        | 第3章栄養管理・献立作成計画を読んでくる       |        | 4            |
|                | 4                                                                | 加重平均食品成分表                                                                |        | 第3章栄養管理・献立作成計画を読んでくる       |        | 4            |
|                | 5                                                                | 献立作成                                                                     |        | 第3章栄養管理・献立作成計画を読んでくる       |        | 4            |
|                | 6                                                                | 品質管理                                                                     |        | 第4章品質管理を読んでくる              |        | 4            |
|                | 7                                                                | 衛生管理・給食管理実習で学ぶ                                                           |        | 第5章衛生・安全管理を読んでくる           |        | 4            |
|                | 8                                                                | 安全管理                                                                     |        | 第5章衛生・安全管理を読んでくる           |        | 4            |
|                | 9                                                                | 調理作業管理                                                                   |        | 第6章調理作業管理を読んでくる            |        | 4            |
|                | 10                                                               | 経営管理                                                                     |        | 第7章経営管理を読んでくる              |        | 4            |
|                | 11                                                               | 施設・設備管理                                                                  |        | 第8章施設・設備管理を読んでくる           |        | 4            |
|                | 12                                                               | 人事・労務管理                                                                  |        | 第9章人事・労務管理を読んでくる           |        | 4            |
|                | 13                                                               | 特定給食施設における献立作成計画                                                         |        | 第10章各特定給食施設の特徴を読んでくる       |        | 4            |
|                | 14                                                               | 特定給食施設における献立作成計画                                                         |        | 第10章各特定給食施設の特徴を読んでくる       |        | 4            |
|                | 15                                                               | 特定給食施設における栄養士について                                                        |        | 資料1～資料3大量調理施設衛生マニュアルを読んでくる |        | 4            |
| 成績評価方法         |                                                                  | 知識・理解                                                                    | 思考・判断  | 興味・意欲・態度                   | 技能・表現  | 評価割合         |
|                | 筆記試験                                                             | ○                                                                        | ○      | ○                          |        | 70%          |
|                | レポート                                                             |                                                                          |        |                            | ○      | 10%          |
|                | 課題                                                               |                                                                          |        | ○                          |        | 10%          |
|                | 実技                                                               |                                                                          |        |                            |        |              |
|                | 受講状況・態度                                                          |                                                                          |        | ○                          |        | 10%          |
|                | その他( )                                                           |                                                                          |        |                            |        |              |
| フィードバックの方法     | 提出課題は、添削してフィードバックします。                                            |                                                                          |        |                            |        |              |
| 教科書            | ①給食経営管理論<第2版>内田和宏著 東京教学社 ②改訂新版 大量調理～品質管理と調理の実際～殿塚婦美子 学建書院        |                                                                          |        |                            |        |              |
| 参考書            | —                                                                |                                                                          |        |                            |        |              |
| アクティブ・ラーニング    | 給食管理に基づいた演習を行います。                                                |                                                                          |        |                            |        |              |
| ICT活用          | 授業資料提示、小テストを行います。                                                |                                                                          |        |                            |        |              |
| メッセージ・備考       | 特定給食施設における実践的な栄養士の業務のあり方を学ぶ事で、国民の健康増進、生活習慣病予防まで繋げる給食のあり方を目指しましょう |                                                                          |        |                            |        |              |
| 関連科目           | 栄養士入門、給食管理実習1、給食管理実習2                                            |                                                                          |        |                            |        |              |