

Minami Kyushu University Syllabus								
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		管理栄養学科	
科目名称 [英語名称]	給食経営管理論Ⅰ [Institutional Food Service ManagementⅠ]				実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	303900	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次	
教員氏名	山内 美智子				学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP1(2) DP2(1)		
授業概要	<p>管理栄養士業務の中で給食経営管理業務は、基礎となる大変重要な業務の一つである。その業務を行うにあたり必要となる知識を本講義にて解説する。</p> <p>給食経営管理論は、「栄養・食事管理」と「経営管理」の二つの柱から構成されている。本講義では、「栄養・食事管理」の部分を中心に解説し、2年次後期配当の給食経営管理論Ⅱにおいて、「経営管理」の部分を中心に解説していく予定である。本講義は、同じく2年次後期に履修予定の給食経営管理論実習Ⅰの演習において、知識と実践力の完成をめざすこととしている。</p> <p>【知識・理解の獲得】【問題解決力の育成】 公立小中学校での栄養教諭として経験を生かし、給食管理(栄養指導・衛生管理等)分かりやすく現代的課題を踏襲した授業を展開する。</p>							
関連する科目	履修後に「給食経営管理論Ⅱ」「給食経営管理論実習Ⅰ・Ⅱ」「総合演習Ⅰ・Ⅱ」を履修することが望ましい。							
授業の進め方と方法	アクティブラーニングを取り入れた授業を行う。学生へ課した課題から、意見を発表し、その意見からさらに課題等を得て、全体で深めていく。また、授業の中で随時学生に質問を投げかけ、対話型の授業を行う。毎時間小テストを行い理解度を確認する。【問題発見力の育成】【問題解決力の育成】							
授業計画	<p>第1回 給食の概念：法律に基づく給食施設の定義について学びます</p> <p>第2回 栄養・食事管理：栄養・食事管理の概要—栄養・食事管理システムについて学びます</p> <p>第3回 栄養・食事管理：栄養・食事計画① 日本人の食事摂取基準(2020年版)の活用に関する基本事項</p> <p>第4回 栄養・食事管理：栄養・食事計画② 日本人の食事摂取基準(2020年版)の活用に関する基本事項について理解し、活用できるように学びます</p> <p>第5回 栄養・食事管理：栄養・食事計画③ 食事摂取基準の作成方法について学びます</p> <p>第6回 栄養・食事管理：栄養・食事計画④ 献立作成と運用 献立作成の基本を学びます</p> <p>第7回 栄養・食事管理：栄養・食事計画⑤ 栄養・食事管理の評価 評価方法について学びます</p> <p>第8回 給食の施設・設備管理 器具や機材について学びます</p> <p>第9回 給食の生産(調理)：食材—食材料の管理、契約の方法 食材料の管理や業者との契約方法について学びます</p> <p>第10回 給食の生産(調理)：生産調理と提供① 給食施設における生産管理 特定給食施設での調理と提供について学びます</p> <p>第11回 給食の生産(調理)：生産調理と提供② 大量調理の実際 大量調理の特質について学びます</p> <p>第12回 安全・衛生の概要：給食と食中毒・感染症 最新の食中毒発生状況から食中毒の現状について学びます</p> <p>第13回 安全・衛生の実際、事故・災害時対策：「大量調理施設衛生管理マニュアル」厚生労働省からの「大量調理施設衛生管理マニュアル」からHACCPを取り入れた衛生管理の手法を学びます</p> <p>第14回 給食の品質管理：品質管理の原則について学びます</p> <p>第15回 まとめ：1～14の要点のまとめと問題プリントでの振り返り 理解ができていない問題を再度学びます</p>							
授業の到達目標	給食経営管理論の「栄養・食事管理」について理解することを目的とする(課題解決の意欲)。							
授業時間外の学修	<p>(予習) 栄養・食事管理のシステムについて調べ、項目ごとにまとめる。(30分程度)</p> <p>生産調理と提供のシステムについて調べておく。(30分程度)</p> <p>災害時を想定して、管理栄養士として何ができるかを考えまとめる。(1時間程度)</p> <p>(復習) 日本人の食事摂取基準(2015年版)の概要と主な改訂ポイントについてまとめる。(30分程度)</p> <p>献立を立てるにあたり、必要な食品群別荷重平均成分表、食品構成表の作成方法を復習する。(30分程度)</p> <p>大量調理施設衛生管理マニュアルの重要管理点について復習する。(1時間程度)</p>							
課題に対するフィードバック	毎時間の要点をまとめた小テストで十分な解説を行いフィードバックする。			評価方法	定期試験(80点) レポート等の提出(10点) 小テスト(10点)			
テキスト	『管理栄養士講座 改訂給食経営管理論』朝見祐也・小松龍史・外山健二 編著[建帛社]							
参考書	『サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論(第2版)』、韓順子・大中佳子[第一出版]『管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 給食経営管理論 給食運営から給食経営管理への展開』、石田裕美・富田教代編著[医歯薬出版]							
備考								