

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	給食経営管理論Ⅰ					授業形態	講義		
科目コード	303900	単位数	2単位	配当学年	2年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	
担当教員名	棚町 祥子								
授業概要	<p>給食経営管理論は、「栄養・食事管理」と「経営管理」の2つで構成されています。</p> <p>給食経営管理論Ⅰでは、「栄養・食事管理」を中心に講義を行い、給食の概要、関連法規、給食を提供する対象者の栄養状態のアセスメントや栄養・食事計画、給食の生産（調理）、給食を提供するために必要な施設・設備管理、安全・衛生等について学修します。また、2年次後期で履修する給食経営管理論Ⅱで「経営管理」を学修し、給食経営管理実習Ⅰで知識の定着と実践力の完成を目指します。</p> <p>【知識・理解の獲得】 【問題解決力の育成】</p> <p>病院での給食管理・栄養管理経験に基づき、管理栄養士業務で求められる知識・スキルの実態に即した授業を行います。</p>								
関連する科目	<p>「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」</p> <p>本科目を履修後に、履修することが望ましい。</p>								
授業の進め方 と方法	<p>主にテキストに基づき講義形式で行う。</p> <p>授業中は、講義内容に関して学生に質問を行う。質問内容については、授業の復習も含める。</p> <p>また、授業中に小テストを行い理解度の確認を行う。</p>								
授業計画 【第1回】	給食の概念：給食の定義、特定給食施設や関連法規について学びます。								
授業計画 【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。								
授業計画 【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）に関する基本事項について学びます。								
授業計画 【第4回】	栄養・食事管理：栄養・食事計画② 栄養・食事計画の基本について学びます。								
授業計画 【第5回】	栄養・食事管理：栄養・食事計画③ 食品群別荷重平均成分表、食品構成作成について学びます。								
授業計画 【第6回】	栄養・食事管理：栄養・食事計画④ 献立計画、献立作成の基本について学びます。								
授業計画 【第7回】	栄養・食事管理：栄養・食事計画⑤ 栄養・食事管理の評価方法について学びます。								
授業計画 【第8回】	給食の施設・設備管理：給食の施設・設備管理や関連法規、厨房機器類について学びます。								
授業計画 【第9回】	給食の生産（調理）：食材の購入や業者との契約方法、食材納品（検収）の方法、納品後の食材管理の方法について学びます。								
授業計画 【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、生産計画（調理工程、作業工程）について学びます。								
授業計画 【第11回】	給食の生産（調理）：生産調理と提供② 大量調理の特性と提供方法について学びます。								

授業計画 【第12回】	給食の安全・衛生：安全・衛生管理の概要、給食と食中毒・感染症 食中毒と予防方法、近年の食中毒発生状況について学びます。
授業計画 【第13回】	給食の安全・衛生：安全・衛生の実際、事故・災害対策 『大量調理施設衛生管理マニュアル』を用い、HACCPの概念を取り入れた衛生管理、事故・災害時の対策について学びます。
授業計画 【第14回】	給食の品質：給食の品質の標準化と品質評価と改善について学びます。
授業計画 【第15回】	まとめ：1～14回の振り返り 小テスト等の問題を使用し、振り返りをする。理解を深め、再度学びなおしを行います。
授業の到達目標	給食経営管理論の「栄養・食事管理」を理解できるようになる。【知識・理解の獲得】【問題解決の意欲】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学修 【予習】	栄養・食事管理について教科書を事前に熟読し、項目ごとにまとめる。(30分程度) 給食の生産(調理)と提供について教科書を事前に熟読し、項目ごとにまとめる。(30分程度) 『大量調理施設衛生管理マニュアル』(教科書 資料給食関係法規および付表を参照)のⅡ重点管理点について予習する。(1時間程度)
授業時間外の学修 【復習】	献立作成するために必要な食品群別荷重平均成分表、食品構成表の作成方法について復習する。(30分程度) 授業内で実施する小テストを参考に、授業内容を振り返り、要点を整理する。(1時間30分程度)
課題に対する フィードバック	小テストを行い、実施後に解説を行うことでフィードバックする。 レポート・授業内課題についてコメント記載し返却する。
評価方法・基準	定期試験(80点) レポート・授業内課題提出(10点) 小テスト(10点)
テキスト	『カレント 改訂給食経営管理論』松井元子・富田圭子 編著〔建帛社〕
参考書	『日本人の食事摂取基準 2020年版』伊藤貞嘉・佐々木敏 監修〔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	