

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度		2023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Ⅱ					授業形態	講義			
科目コード	304000	単位数	2単位	配当学年	2	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							ICT活 用	○	
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つで構成されている。 給食経営管理論Ⅱでは、「経営管理」を中心に講義を行う。 「経営管理」については、給食の人事・事務、給食施設別経営管理を主に学修する。 また、「栄養・食事管理」については、給食の安全・衛生の実際（HACCPシステムや大量調理施設衛生管理マニュアル等）、事故・災害 時対策・給食の施設・設備を主に学修する。 また、2年次後期では、あわせて給食経営管理実習Ⅰの知識の定着を目指す。</p>									
関連する科目	<p>「給食経営管理論Ⅰ」を2年次前期に、「給食経営管理論実習Ⅰ」を同時期に受講しておくことが望ましい。 履修後は「総合演習Ⅰ・Ⅱ」「校外実習」を履修することが望ましい。</p>									
授業の方法と進め方	<p>主にテキストに基づき講義形式で行う。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。 また、授業中に小テストや復習テストを行い、理解度の確認を行う。課題の提出及びフィードバックは、ユニバで行う。</p>									
授業計画 【第1回】	<p>第1回 給食の安全・衛生 安全・衛生の実際（HACCPシステムの運用・大量調理施設衛生管理マニュアル等）について学ぶ。</p>									
授業計画 【第2回】	<p>第2回 事故・災害時対策 事故対策（インシデント管理・アクシデント管理）、災害時対策について学ぶ。</p>									
授業計画 【第3回】	<p>第3回 給食の施設・設備 生産（調理）施設・設備（概要、基準・関連法規、作業区域・作業動線等）、食事環境の設計と設備について学ぶ。</p>									
授業計画 【第4回】	<p>第4回 給食の人事・事務 人事管理・労務管理、事務管理について学ぶ。</p>									
授業計画 【第5回】	<p>第5回 給食施設別経営管理 病院給食について学ぶ。</p>									
授業計画 【第6回】	<p>第6回 給食施設別経営管理 福祉施設給食（高齢者・介護福祉施設給食）について学ぶ。</p>									
授業計画 【第7回】	<p>第7回 給食施設別経営管理 福祉施設給食（児童福祉施設給食）について学ぶ。</p>									
授業計画 【第8回】	<p>第8回 給食施設別経営管理 障害者福祉施設について学ぶ。</p>									
授業計画 【第9回】	<p>第9回 給食施設別経営管理 学校（含む幼稚園）給食①：学校（含む幼稚園）給食の概要や関連法規等について学ぶ。</p>									
授業計画 【第10回】	<p>第10回 給食施設別経営管理 学校（含む幼稚園）給食②：学校（含む幼稚園）給食について学ぶ。</p>									
授業計画 【第11回】	<p>第11回 給食施設別経営管理 事業所給食について学ぶ。</p>									

授業計画 【第12回】	第12回 給食施設別経営管理 その他の施設給食（自衛隊給食、矯正施設給食）について学ぶ。
授業計画 【第13回】	第13回 給食施設別経営管理 給食形態別給食経営（院外給食、配食サービス等）について学ぶ。
授業計画 【第14回】	第13回 給食施設別経営管理 給食関係法規 健康増進法における特定給食施設の経営について学ぶ。
授業計画 【第15回】	まとめ：1～14回の振り返り 小テスト等の問題などを使用し、振り返りをし、理解を深める。
授業の到達目標	「経営管理」については、給食の人事・事務、給食施設別経営管理について理解している。また、「栄養・食事管理」については、給食の安全・衛生の実践（HACCPシステムや大量調理施設衛生管理マニュアル等）、事故・災害時対策・給食の施設・設備について理解している。【知識・理解の獲得】 授業の振り返りを行うことで、自らにフィードバックできる。【コミュニケーションスキルの育成】 授業中の学習内容を振り返り、継続的な学びにつなげることができる。【生涯学習量の育成】
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)／3.人間力、社会性、国際性の涵養-(3)／3.人間力、社会性、国際性の涵養-(4)
授業時間外の学習 【予習】	教科書を事前に熟読し、項目ごとにまとめる。(30分程度) 事前課題が提示された場合は、課題をもとに事前予習を行う。(30分程度)
授業時間外の学習 【復習】	授業で配布されたレジュメを使い、授業内容をまとめる。(30分程度) 授業内で実施する小テスト等を参考に、授業内容を振り返り、要点を整理する。(30分程度)
課題に対する フィードバック	小テスト等を行い、実施後に解説を行い、フィードバックを行う。 レポート・授業内課題の解説を行い返却する。
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・復習テスト（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	『Plan-Do-Seeにそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第5版』 西川貴子・深津智恵美・清水典子・富永しのぶ 著【医歯薬出版】 『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】 必要に応じて図書、資料を紹介する。