

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2025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	3	実務経験担当教員			Active・L	○
担当教員名	棚町 祥子							ICT活用	○	
授業概要	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Ⅰでは、「栄養・食事管理」を中心に講義を行う。 「栄養・食事管理」については、給食の概要、関連法規、給食を提供する対象者の栄養アセスメントや栄養・食事計画、給食の生産（調理）、給食の安全・衛生等を学修する。 「経営管理」については、給食経営管理の概念、給食の品質、原価管理等を学修する。 2年次後期で履修する給食経営管理論Ⅱでは、「経営管理」を中心に学修し、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す。									
関連する科目	「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」 本科目を履修後に、履修することが望ましい。									
授業の方法と進め方	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、授業内容ごと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。									
第1回	第1回 給食の概念① 給食の定義、特定給食施設や関連法規について学ぶ。									
第2回	第2回 給食の概念②と給食経営の概念① 給食の概念については、給食のシステムを主として学ぶ。 給食経営の概念については、給食経営管理の概要を主として学ぶ。									
第3回	第3回 給食経営管理の概念② 給食とマーケティング、給食経営と組織について学ぶ。									
第4回	第4回 栄養・食事管理① 栄養・食事管理の概要、意義と目的、栄養・食事管理システム（栄養・食事のアセスメント）について学ぶ。									
第5回	第5回 栄養・食事管理② 栄養・食事の管理（栄養計画、食事計画）について学ぶ。									
第6回	第6回 栄養・食事管理③ 栄養食事の管理（食品群別荷重平均成分表の作成、食品構成の作成）について学ぶ。									
第7回	第7回 栄養・食事管理④ 栄養食事の管理（栄養補給法および食事形態の計画、献立計画、個別対応の方法）について学ぶ。									
第8回	第8回 栄養・食事計画⑤ 栄養・食事計画の実施、評価、改善について学ぶ。									
第9回	第9回 給食の品質 給食の品質の標準化、給食における品質評価と改善について学ぶ。									
第10回	第10回 給食の生産（調理）① 原価管理について学ぶ。									
第11回	第11回 給食の生産（調理）② 食材管理について学ぶ。									
第12回	第12回 給食の生産（調理）③ 生産（調理）と提供（給食のオペレーション、生産計画）について学ぶ。									
第13回	第13回 給食の生産（調理）④ 生産（調理）と提供（大量調理の調理特性、施設・設備能力と生産性、廃棄物処理、配膳・配食の精度）について学ぶ。									
第14回	第14回 給食の安全・衛生 安全・衛生管理の概要について学ぶ。									
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。									

授業の達成目標	栄養・食事管理の基礎（給食の概要、関連法規、給食を提供する対象者の栄養アセスメントや栄養・食事計画、給食の生産（調理）、給食の安全・衛生等）と経営管理の基礎（給食経営管理の概念、給食の品質、原価管理等）を理解している。【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)
授業時間外学【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。
評価方法・基準	定期試験（80点） 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 三訂 給食経営管理論』松井元子・富田圭子編著（建帛社）
参考書	必要に応じて図書、資料を紹介する。
備考	