

## Minami Kyushu University Syllabus

| シラバス年度         | 2026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 | 実務経験教員 |      |        | アクティブ<br>ラーニング | ○ |
| 担当教員名          | 棚町 様子                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |     |         |   |        |      |        | ICT活<br>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。<br>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。<br>「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。<br>「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。<br>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」<br>本科目を履修後に、履修することが望ましい。                                                                                                                                                                                                              |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業の進め方<br>と方法  | 主にテキストに基づき講義形式で行う。<br>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。<br>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。<br>課題の提出及びフィードバックは、ユニバで行う。                                                                                                                                       |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第1回】  | 第1回 給食の概念①<br>給食の定義、特定給食施設や関連法規について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                  |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第2回】  | 第2回 給食の概念②と給食経営の概念①<br>給食の概念については、給食のシステムを主として学ぶ。<br>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。                                                                                                                                                                                     |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第3回】  | 第3回 給食経営管理の概念②<br>給食とマーケティング、給食経営と組織について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                             |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第4回】  | 第4回 栄養・食事管理①<br>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。                                                                                                                                                                                                       |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第5回】  | 第5回 栄養・食事管理②<br>栄養・食事の管理（栄養計画、食事計画）について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                              |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第6回】  | 第6回 栄養・食事管理③<br>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。                                                                                                                                                                                                                  |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第7回】  | 第7回 栄養・食事管理④<br>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。                                                                                                                                                                                                            |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第8回】  | 第8回 栄養・食事計画⑤<br>栄養・食事計画の実施、評価、改善について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                 |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第9回】  | 第9回 給食の品質<br>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。                                                                                                                                                                                                                             |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第10回】 | 第10回 給食の生産（調理）①<br>原価管理について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                          |         |     |         |   |        |      |        |                |   |

|                     |                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画<br>【第11回】      | 第11回 給食の生産（調理）②<br>食材管理について学ぶ。                                                                                                                                                                                         |
| 授業計画<br>【第12回】      | 第12回 給食の生産（調理）③<br>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。                                                                                                                                                                   |
| 授業計画<br>【第13回】      | 第13回 給食の生産（調理）④<br>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。                                                                                                                                              |
| 授業計画<br>【第14回】      | 第14回 給食の安全・衛生<br>安全・衛生管理の概要について学ぶ。                                                                                                                                                                                     |
| 授業計画<br>【第15回】      | まとめ：1～14回の振り返り<br>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             | 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】<br>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】<br>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<br>（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）<br>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<br>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（90点）<br>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                  |                                                                                                                                                                                                                        |