

授業科目	*給食計画論				単位	2		
履修	必修	関連資格	栄養士 管理栄養士 栄養教一種免		ナンバリング	NT22001J		
開講年次	2	開講時期	前期	該当DP	DP1-2 DP2-1 DP3-1			
担当教員	永田 純美							
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <p>【実務家教員担当科目】</p> <p>給食とは、特定多数人に対して、栄養・衛生・嗜好・経済面等に配慮した食事を継続的に供給することによって、対象者の健康や福利に貢献することである。そのためには、対象となる人や集団を的確に把握し、それぞれの特性に応じた栄養・食事管理をおこなうことが重要であり、また、給食にかかわる人、食材料や設備等の物、環境等の安全面、経済面について総合的に判断し、最大効果をあげるようマネジメントすることが必要である。実務家教員として、実際の給食現場でのマネジメントについて解説を加えながら、給食経営管理に求められる給食の計画・生産(調理)・サービス・評価にかかわる基本的な知識について講義する。また、関係法令や行政指導との関連についても解説する。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 特定給食施設における給食の概念を理解し、栄養士・管理栄養士の役割を説明できる。</li> <li>2. 食事摂取基準を活用して、対象にあった栄養・食事管理の計画と評価のあり方を説明できる。</li> <li>3. 食材料管理、生産管理、衛生管理、施設・設備管理など個々の業務内容の基本と他の業務との連携を理解できる。</li> </ol>							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	90	10	0	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	90						90	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)		5					5	
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)		5					5	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)								
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
1.給食経営管理における各業務を計画・実施・評価の各観点から説明できる。 2.栄養・食事管理における「日本人の食事摂取基準」の活用方法が説明できる。				1.特定給食施設における給食の概念を説明できる。 2.給食経営管理における栄養士・管理栄養士の役割を説明できる。 3.給食経営管理における栄養・食事管理の計画が説明できる。 4.給食経営管理における、食材料管理、生産管理、衛生管理、施設・設備管理などの業務内容を説明できる。 5.特定給食施設に関連する関係法規を説明できる。				
授業計画								

進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	テーマ:給食の概要 1.特定給食の定義、給食の目的について解説する。 2.特定給食施設の種類と現状について解説する。	講義	講義内容の予習・復習	予習 30 復習 30
2	テーマ:給食における栄養士・管理栄養士の役割 特定給食施設における栄養士・管理栄養士の役割と配置規定を解説する。	講義 小テスト	予習:小テスト対策、講義内容の予習復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
3	テーマ:給食関連法規 健康増進法に規定される行政指導および特定給食施設の栄養管理基準を解説する。	講義 小テスト	予習:小テスト対策、講義内容の予習復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
4	テーマ:栄養・食事管理の計画① 特定給食施設における栄養アセスメントの流れと日本人の食事摂取基準 2020 年版について解説する。	講義 小テスト	予習:小テスト対策、講義内容の予習復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
5	テーマ:栄養・食事管理の計画② 給食管理における日本人の食事摂取基準 2020 年版の活用と運用について解説する。	講義・演習	講義内容の予習・復習	予習 30 復習 30
6	テーマ:栄養・食事管理の計画③ 特定給食施設における献立作成基準について解説する。 ・食品構成 ・食品群別荷重平均成分表	講義・演習	講義内容の予習・復習	予習 30 復習 30
7	テーマ:栄養・食事管理の計画④ 献立作成基準をもとにした献立の立案について解説する。	講義	講義内容の予習・復習	予習 30 復習 30
8	テーマ:栄養・食事管理の計画⑤ 栄養・食事管理の評価方法を解説する。	講義	講義内容の予習・復習	予習 30 復習 30
9	テーマ:食材料管理 食材料の購入計画、発注・検収・保管、在庫管理、食材料管理の評価方法について解説する。	講義 小テスト	予習:小テスト対策、講義内容の予習復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
10	テーマ:生産管理① 給食のオペレーションと作業工程の流れ、生産管理の評価方法について説明する。新調理システムについて解説する。	講義 小テスト	予習:小テスト対策、講義内容の予習復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
11	テーマ:生産管理② 大量調理の特徴と調理条件の標準化について説明する。給食の提供管理について解説する。	講義	講義内容の予習・復習	予習 30 復習 30
12	テーマ:安全・衛生管理① 食品衛生法に規定される特定給食施設関連事項および食中毒発生の現状を解説する。	講義 小テスト	予習:小テスト対策、講義内容の予習復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
13	テーマ:安全・衛生管理② 特定給食施設における施設・設備の安全衛生管理対策、危機管理対策について解説する。 ・HACCP ・大量調理施設衛生管理マニュアル	講義	講義内容の予習・復習	予習 30 復習 30
14	テーマ:施設・設備管理 特定給食施設における施設・設備管理の目的と関係法規について解説する。	講義 小テスト	予習:小テスト対策、講義内容の予習復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
15	テーマ:事務管理・情報管理 特定給食施設における帳票類の種類とその整備・管理について説明する。 また、適切な情報管理についても解説する。	講義 小テスト	予習:小テスト対策、講義内容の予習復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30

16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	給食施設は健康増進法や食品衛生法などで規定される内容により運営されるため、これらの関係法規の理解が求められる。また、栄養学概説および応用栄養学で学ぶ「食事摂取基準」の理解と活用能力が必要である。			
テキスト	サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」(第一出版) 新版 給食経営管理論[第2版](建帛社) 「日本人の食事摂取基準 2020年版の実践・運用」(第一出版) 「管理栄養士・栄養士必携」(第一出版)			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	「給食施設のための献立作成マニュアル」(医歯薬出版) 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」(第一出版) 教材:必要に応じて関係資料を配布する			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	栄養士・管理栄養士が給食施設において行う基本的な業務を学ぶ科目です。2年後期開講の給食経営管理実習1の準備科目でもあるため、復習をし基本事項の理解を深めてください。			
達成度評価に関するコメント/課題に対するフィードバックの方法	試験の内容については、授業の中で指示する。 小テストで授業理解度を確認する。小テストは返却する。			

