

講義名	給食計画論
開講学年	1年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	月曜日 2時間目 金曜日 1時間目
単位	2単位

担当教員

北井宏幸
------

授業の達成目標	給食計画には色々な項目があるが、大量調理現場に出たときに栄養士として困らないように給食の基本が習得できるようになる。
授業の概要	特定給食施設での栄養士としての仕事がきちんとできるように講義を進める。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	給食の概念	給食の概要について 給食の定義・意義・目的について学びます。	特定給食施設
2	給食のシステム	給食のシステム(対象者の栄養・食事管理、給食の運営方法とマネジメント)について学びます。	給食システム
3	給食と関連法規	健康増進法における特定給食施設や学校給食法、その他関連法規について学びます。	
4	給食経営管理の概念Ⅰ	栄養・食事管理の概要及び経営管理の概要について学びます。	
5	給食経営管理の概念Ⅱ	給食とマーケティング(マーケティングの活用)について学びます	マーケティング
6	給食経営管理の概念Ⅲ	組織の構築、リーダーシップとマネジメントについて学びます。	
7	栄養食事管理Ⅰ	栄養・食事のアセスメント方法について学びます。	
8	栄養食事管理Ⅱ	献立作成に必要な知識等について学びます。	

9	栄養食事管理Ⅲ	栄養・食事計画の実施、評価、改善等のPDCAサイクルについて学びます。	PDCA サイクル
10	栄養食事管理Ⅳ	荷重平均成分表、食品構成表の作成の手順について学びます。	荷重平均成分表
11	栄養食事管理Ⅴ	荷重平均成分表を用いて食品構成表を作成していきます。	食品構成
12	給食の品質Ⅰ	給食の品質の標準化について学びます。	
13	給食の品質Ⅱ	給食の品質の評価、改善について学びます。	
14	給食の安全	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学びます。	
15	テスト	テスト	

事前・事後学習の内容	普段から調理に対して興味をもち取り組む姿勢が望まれる。 大量調理施設衛生管理マニュアルを調理の場で生かすようにする。
成績評価の方法	提出物 20%及び期末考査の成績 80%で総合評価・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。
参考書	大量調理施設衛生管理マニュアル
教材	教科書名【サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 第一出版】 プリント