

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2024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 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 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。</p>								
関連する科目	<p>「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。</p>								
授業の進め方 と方法	<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。</p>								
授業計画 【第2回】	<p>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。</p>								
授業計画 【第3回】	<p>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。</p>								
授業計画 【第4回】	<p>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。</p>								
授業計画 【第5回】	<p>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。</p>								
授業計画 【第6回】	<p>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。</p>								
授業計画 【第7回】	<p>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。</p>								
授業計画 【第8回】	<p>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。</p>								
授業計画 【第9回】	<p>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。</p>								
授業計画 【第10回】	<p>第10回 給食の生産（調理）① 原価管理について学ぶ。</p>								

授業計画 【第11回】	第11回 給食の生産（調理）② 食材管理について学ぶ。
授業計画 【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。
授業計画 【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。
授業計画 【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。
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	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	『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。
備考	