

授業科目

給食経営管理論I

担当教員名 稲村 雪子	対象学年	2	対象学科	健栄
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	◎	○	○	○

授業の概要

給食とは特定かつ多数の者に対して継続的に食事を提供する事である。そのためには、給食の目的、意義、対象の特性及管理栄養士の役割を理解し、給食を運営する上で必要な計画の立て方、実施方法及び評価について学ぶ。

授業の目的

卒後の実務に直結する学問として、管理栄養士を目指す者にとって専門職の根幹を作る重要な科目である。実務の中心となる「給食管理」を深く学び、実践に活かせるよう基本的な知識を習得する。

学習目標

1. 給食の目的、意義、施設別対象の特性を理解し、管理栄養士としての適切な運営管理ができる。
2. 給食における栄養管理と栄養教育、食事管理と献立管理、食材料管理、作業管理、衛生・安全管理、施設と設備管理及び評価等について学ぶ。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	第1部 給食の概要		
	(1) 給食の目的	講義	稲村 雪子
2	(2) 施設別給食の特性		
	病院、学校、事業所、福祉施設等の給食における喫食者の特性など	講義	稲村 雪子
3	(3) 給食の変遷と現状	講義	稲村 雪子
4	(4) 給食の関連法規と行政指導	講義	稲村 雪子
5	第2部 給食の運営		
	(1) 栄養管理と栄養教育	講義	稲村 雪子
6	(2) 食事計画と献立管理	講義	稲村 雪子
	・給与目標栄養量	講義	稲村 雪子
7	・食品構成	講義・演習	稲村 雪子
8	・献立作成	講義	稲村 雪子
9	(3) 食材料管理	講義	稲村 雪子
10	(4) 作業管理	講義	稲村 雪子
11	・調理、配食、配膳、洗浄・清掃等の作業管理	講義	稲村 雪子
	・大量調理の品質管理	講義	稲村 雪子
12	(5) 衛生・安全管理	講義	稲村 雪子
13	(6) 施設と設備管理	講義・演習	稲村 雪子
14	(7) 評価	講義	稲村 雪子
15	まとめ	講義	稲村 雪子

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	給食経営と管理の科学	井川聡子、松月弘恵	理工図書株式会社	2013年	3,000円	
	給食の運営管理実習テキスト	太田和枝、石田裕美、松月弘恵	第一出版	2011年	1,600円	

参考書	給食経営管理用語辞典	影山光代、加藤秀雄、河合洋見	第一出版	2011年	2,500円	
その他の資料						

評価方法

期末試験により評価する

履修上の留意点

管理栄養士業務のうち、特定給食施設における栄養・食事管理及び運営の基礎となる科目なので、よく理解すること。

オフィスアワー・連絡先

授業に関する質問・相談などは、下記のメールアドレスまでご連絡ください。

inamura@nuhw.ac.jp