

【担当教員名】 荒井富佐子	対象学年	2	対象学科	健康
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

<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ことである。そのためには、給食の目的、意義、対象の特性及び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。

<学習目標>  
1. 給食の目的、意義、施設別対象の特性を理解し、管理栄養士として適切な運営管理ができるようになる。  
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。

回数	授業計画又は学習の主題	学習方法
		1 第1部 給食の概要 (1) 給食の目的、意義及び管理栄養士の役割
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	同上	
3 (3) 給食の変遷と現状	同上	
4 (4) 給食の関連法規と行政指導	同上	
5 第2部 給食の運営 (1) 栄養管理と栄養教育	講義 同上	
6 (2) 食事計画と献立管理 ・給与目標栄養量	同上	
7 ・食品構成	同上	
8 ・献立作成	講義・演習	
9 (3) 食材料管理	講義	
10 (4) 作業管理	同上	
11 ・調理、配食・配膳、洗浄・清掃等の作業管理、 ・大量調理の品質管理	同上	
12 (5) 衛生・安全管理	同上	
13 (6) 施設と設備管理	講義・演習	
14 (7) 評価	講義	

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	給食管理	鈴木久乃・太田和枝・殿塚婦美子編著	第一出版	H18. 2600円
	給食の運営管理実習テキスト	太田・石田・松月編著	第一出版	H18. 1600円
参考書	給食用語辞典	鈴木・太田・原・中村編著	第一出版	H18. 1900円
その他の資料				

【評価方法】 出席状況、レポート、テストにより評価する	【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。
--------------------------------	--