

授業科目名	給食管理		
授業担当者名	高田 尚美		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	1年次後期、2年次前期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1MAJ2-01
備考	各期2クラスずつ開講 実務経験のある教員担当科目		

授業のテーマ及び到達目標	給食管理とは、給食（食事）の内容の決定から調理（生産）、提供、摂取（消費）、評価までを法を順守しながら運営することである。本講義では、特定多数人に対して、継続的に食事を提供することによる利用者の代謝への介入と食環境としての重要性を理解した給食管理および食品安全専門人材としての基礎的な知識と技能を修得することをテーマとし、給食管理実習での実践に活かす力を獲得することを到達目標とする。
ディプロマポリシーとの関連	「食に関する情報発信」◎、「栄養ケア実践能力」○、「食育実践能力」○
授業の概要	授業は、主にパワーポイントを用いて講義形式で行うが、知識の修得に加え、管理栄養士の視点から給食を軸とした社会の課題設定や解決策を検討したり、他者と協働したりする力を獲得する機会を設定する。なお、講義内容の修得状況を確認するため、Googleフォーム等を用いて学生の理解状況を確認しその結果に応じて講義を実施していく。確認問題と解答は、講義内容と共にMoodleに掲載し、自主学習を行う環境を提供する。また、moodleでの小テストのほかe-ポートフォリオを活用し、自分の学びを客観的に見直すことができるようにする。
学生に対する評価の方法	①授業への参画態度（20%） ②課題提出（30%） ③授業内容の理解度を確認する試験（50%） 以上3点から総合的に評価する
授業計画（回数ごとの内容、授業技法等）	第01回 【IX1A】 給食の概念（1）給食の概要 第02回 【IX1B】 給食の概念（2）給食システム 第03回 【IX5A】 給食の安全・衛生（1）安全・衛生の概要 第04回 【IX5B】 給食の安全・衛生（2）安全・衛生の実際 第05回 【IX3A】 栄養・食事管理（1）栄養・食事のアセスメント 第06回 【IX3B】 栄養・食事管理（2）食事の計画 第07回 【IX3B】 栄養・食事管理（3）食事の計画 第08回 【IX4B】 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（1）食材料 第09回 【IX3C】 栄養・食事管理（4）食事計画の実施、評価、改善 第10回 【IX4A】 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（2）品質と標準化 第11回 【IX4C】 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（3）生産（調理）と提供 第12回 【IX4D】 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（4）提供サービス 第13回 【IX5B】 給食の安全・衛生（3）安全・衛生の実際 第14回 試験および総括 第15回 試験に対するフィードバック、及び授業で十分説明できなかった事項、質問の多かった事項の解説
使用教科書	日本栄養改善学会 監修、市川陽子・神田知子 編「給食経営管理論」医歯薬出版株式会社 田中延子・殿塚婦美子 編集代表「衛生管理・調理技術Q&A」学建書院 【参考資料】「食品成分表」女子栄養大学出版部 【参考資料】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書「日本人の食事摂取基準（2020年版）」第一出版 【参考資料】給食管理実習テキスト
自己学習（予習・復習等の内容・時間）	書籍・新聞・テレビ・インターネット等で給食関連の事故情報（食中毒・食物アレルギー・異物混入など）を調査しまとめる（週90分） 授業時に生じた疑問点等について自分で調べ、まとめる（週90分）