

科目名	給食管理学						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	選択	2	1年次	前期			
担当者名	平岡 幸子	関連する資格	栄養士免許 必修				
授業概要 健康と食事との関連を知り、「バランスのとれた食事」の重要性と、それを提供する給食の意義について理解する。さらに、特定給食施設の種類と特徴および給食の運営に必要な栄養管理をはじめとする種々の管理業務について理解する。							
到達目標 1.給食の意義および給食の運營業務の基礎知識を理解する。 2.特定給食施設の種類について理解する。 3.特定給食における栄養士業務を理解する。			成績評価方法 期末定期試験、提出物、授業に対する意欲・態度などを総合的に評価する。				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)	○	○					70
小テスト、授業内レポート	○	○					20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 給食とは							
2) 食環境の改善と給食のあり方				小テスト			
3) 食環境の改善と給食のあり方(バランスのとれた食事)							
4) 給食施設の特徴				小テスト			
5) 食事計画とは							

6) 栄養管理について	小テスト
7) 食材料管理について	小テスト
8) 作業管理について	小テスト
9) 衛生管理について	小テスト
10) 施設設備管理について	小テスト
11) 経営管理について	
12) 事業所給食の特徴	
13) 学校給食の特徴	
14) 福祉施設の給食の特徴	
15) 医療機関における給食の特徴	
授業外学習	
<p>予習も大切ですが、その日の授業で学んだ内容は必ず復習をしてください。  食品（種類と名称、）  地域における給食施設に関心をもってください。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「給食計画論 大量調理施設で役立つ基礎」島田淳子編（化学同人） 「七訂食品成分表 2017」香川明夫監修（女子栄養大学出版部）	給食管理学実習 給食実務実習 給食管理学校外実習
備考	
【オフィスアワー】平岡 幸子 <a href="mailto:hiraoka@ube-c.ac.jp">hiraoka@ube-c.ac.jp</a>	