

科 目 名	給 食 計 画 論					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	緒 方 智 宏						
開 講 年 次	2	開講期	前期	単位数	2	必修・選択	必 修
授業の概要 及びねらい	管理栄養士・栄養士を目指す学生は、特定給食施設としての独自性を持ちながら、経営的な効率性を取り入れた給食経営管理の企画力、マネジメント能力、適切な評価などを学習することが必要である。そこで本科目では、給食施設の効率的な運営を行うに当たり、給食の対象となる人や特定集団を把握し、栄養・食事管理を行うための計画・調理・サービスに関する基本的な考え方や知識および献立作成能力を習得することを目的とする。						
授 業 の 到 達 目 標	1) 給食施設のための献立を作成することができる。 2) 栄養計画、食事計画を説明できる。 3) 給与栄養目標量と食品構成について述べることができる。 4) 購入計画および発注量の算出ができる。 5) 検収項目および方法、保管を述べることができる。 6) 食品の衛生的な取扱いを述べることができる。 7) 食品衛生上の事故防止と事故対応について説明ができる。 8) 調理施設の衛生区域および機器類の配置について説明ができる。 9) 大量調理の特性について述べることができる。						
学 習 方 法	講義						
テキスト及び 参考書等	テキスト：給食経営と管理の科学（理工図書）、配布資料 参考書：給食施設のための献立作成マニュアル 第7版（医歯薬出版）、日本人の食事摂取基準「2010年版」						
評 価 基 準 ・ 方 法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	◎	◎				40	
小テスト等	◎	○				20	
宿題・授業外レポート	◎					20	
授業態度				○		10	
受講者の発表							
授業への参加度				○		10	
その他							
合 計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	オリエンテーション、給食管理の概要						
第 2 週	給食管理の概要（関係法規、特定給食施設の特徴、歴史等）						
第 3 週	栄養・献立管理（日本人の食事摂取基準2010）						
第 4 週	〃（食事計画）						
第 5 週	〃（栄養計画・献立計画）						
第 6 週	〃（評価・栄養教育）						
第 7 週	食材料管理（食品の分類・流通）						
第 8 週	〃（食品の貯蔵・保管、購入計画）						
第 9 週	衛生・安全管理（人と食品の衛生安全）						
第 10 週	〃（人と食品の衛生安全）						
第 11 週	〃（食中毒と HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル＜衛生関係＞）						
第 12 週	施設・設備管理（施設・設備、機器、レイアウト）						
第 13 週	〃（食環境、大量調理施設衛生管理マニュアル＜施設関係＞）						
第 14 週	作業管理（大量調理、新調理システム）						
第 15 週	〃（盛付・配膳、喫煙者サービス）						
第 16 週	筆記試験						
備 考	・授業外学習（事前学習・事後学習）						