

科目名	給食管理演習				
授業形態	演習	学年	2		
開講時期	2021年度 後期	単位数	1		
担当教員	小林 未希、加藤 秀雄、平澤 マキ、山城 秋美				
内容および計画	給食管理の基礎を展開させ、マネジメント力やコミュニケーション力、最新のコントラクトフードサービス、最新の調理機器・調理法等について演習を通してより実践的に学び、栄養士の現場で求められる応用力をつけることを目的とする。また、多くの外部講師より講義いただくことで、栄養士業務に関わる幅広い知識を身につけることができる。				
1	ガイダンス 給食施設の実務 ・食事摂取基準を活用した献立作成 [小林未希]				
2	給食経営管理論 [加藤秀雄]				
3	マーケティング論 [加藤秀雄]				
4	新調理システムの特徴と献立 [小林未希] ・真空調理法について				
5	新調理システムの調理の実際 [小林未希] ・真空調理法の実践				
6	栄養士業務における人間関係、コミュニケーション力について (1) [山城秋美]				
7	栄養士業務における人間関係、コミュニケーション力について (2) [山城秋美]				
8	コントラクトフードサービスの動向と実際 (1) [平澤マキ]				
9	コントラクトフードサービスの動向と実際 (2) [平澤マキ]				
10	給食の品質管理 ・トレハロースの大量調理への導入 (1) [小林未希]				
11	給食の品質管理 ・トレハロースの大量調理への導入 (2) [小林未希]				
12	災害食の概要・在り方・献立 [小林未希]				
13	災害時の調理 (1) [小林未希]				
14	災害時の調理 (2) [小林未希]				
15	災害時の栄養士の役割・まとめ [小林未希]				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
教科書は使用せず、必要に応じて資料を配布する。					
参考書	授業の中で紹介する				
成績評価					
	評価方法				割合(%)
受講意欲					50
提出物・レポート					50

<b>学習到達目標</b>	給食管理における幅広い分野に学ぶ姿勢を持ち、修得した知識を基に自ら実践できる。
<b>先修条件</b>	
<b>実務経験</b>	実務経験あり： 介護老人保健施設の栄養士、管理栄養士として調理現場や給食管理業務全般に従事した。その経験をもとに、栄養士の応用力や実践的な能力が身につくよう教授する。また、喫食者を尊重し、喫食者の価値観を配慮した給食の提供や調理場内・多職種間連携の重要性、業者との関わり方、社会の一員としての在り方について伝えたい。
<b>その他</b>	