

科目名	給食管理演習				
授業形態	演習	学年	2		
開講時期	2022年度 後期	単位数	1		
担当教員	小林 未希、加藤 秀雄、山城 秋美				
内容および計画	<p>本科目は、給食管理実習（学外）を終えて修得した知識を基に、栄養士にとって必要なマネジメント力やコミュニケーション力を高め、さらに、新調理システム、リスクマネジメント等について演習を通してより実践的に学び、現場で求められる応用力をつけることを目的とする。</p> <p>また、複数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知見を広げることができる。</p>				
1	ガイダンス 給食施設の実務 [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	給食の品質管理（Ⅰ） [小林未希] ・トレハロースの活用法				
5	給食の品質管理（Ⅱ） [小林未希] ・トレハロースの大量調理への導入				
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（Ⅰ） [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（Ⅱ） [山城秋美]				
8	献立の栄養成分表示と栄養情報提供のあり方 [小林未希]				
9	食物アレルギーへの対応 [小林未希]				
10	給食の品質管理（Ⅲ） [小林未希] ・新調理システムの実際				
11	給食の品質管理（Ⅳ） [小林未希] ・新調理システムの実際				
12	災害食の概要・在り方・献立 [小林未希]				
13	災害時の調理（Ⅰ） [小林未希]				
14	災害時の調理（Ⅱ） [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・態度				50
	提出物・レポート				50

学習到達目標	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。
先修条件	
実務経験	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。
その他	