

科目名	給食管理演習				
授業形態	演習	学年	2		
開講時期	2023 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	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。 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。				
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
教科書は使用しない。各回資料を配布する。					
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。
その他	