

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
給食計画論		藤井 茂	演習	1	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	栄養士免許必修 栄養教諭二種免許必修			
学習目標	栄養士が給食の目的を達成するために、給食組織を中心とした栄養管理、作業管理、衛生管理など、円滑な給食運営を遂行するための理論を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	給食管理の概要	給食管理の意義、給食管理と栄養士			
2	特定給食施設の現状	給食施設の種類と栄養士活動の特徴			
3	給食関係法規	健康増進法、学校給食法、医療法			
4	栄養管理	食事摂取基準、給食業務としての食品成分表の使い方			
5	献立作成の手順	栄養基準の設定方法、食品構成表、予定献立表			
6	給食作業管理	給食調理、盛り付け・配膳、食材購入			
7	経営管理・施設管理	人事労務管理、原価管理、調理機器、給食施設の構造			
8	衛生管理	大量調理衛生マニュアル、HACCP システム			
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
参 考 書	芦川修貳・古畑公編集「栄養士になるための給食計画論」学健書院 2011 香川芳子監修「5訂増補食品成分表」女子栄養大学出版部 2011				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	各自ノートを作成して、各人が積極的に学習すること。				
評価の方法と時期	定期試験での筆記試験、授業中の態度、出席状況で総合的に判定する。				