

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
給食実務論		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	社会で活躍する栄養士となるために、産業給食、病院給食、保育所給食、学校給食、高齢者給食施設などの各職域における給食実務の理論を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	産業給食の特徴と栄養計画	産業給食の意義、献立業務			
2	産業給食における給食調査	給食関係調査（嗜好調査・残食調査）			
3	病院給食の特徴	入院時食事療養の統制と運営			
4	病院給食の治療食	一般治療食、特別治療食			
5	保育所給食の特徴と栄養計画	保育所給食の意義 献立業務（発達段階に適応する献立の工夫）			
6	学校給食の特徴と栄養計画	学校給食の目標、献立の配慮すべき条件、 帳票類の取り扱い			
7	高齢者福祉施設の特徴と栄養計画	高齢者福祉施設給食の意義、特色、摂食障害への対応			
8	各施設における発注業務・メニュープラン	総使用量の算出方法、サイクルメニュー、 行事食のプランニング			
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実務論」学健書院 2011 香川芳子監修「5訂増補食品成分表」女子栄養大学出版社 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。				