

科目区分	専門教育科目	授業科目名	給食経営管理論			科目コード	23S701	担当者	太田 美代			担当形態	単独	
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	前期	単位数	2	必修・選択の別	必修	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	講義	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連										科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	給食業務を行うために必要な給食マネジメントの基礎を学ぶ。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	小テストは返却し、添削又は解説を行う。また、試験問題の解説は、後期の給食経営管理論実習Ⅰで行う。
授業の方法	教科書とプリントを用い、スライドを使って講義を行う。また、5、9、13回目の初めには、理解度を確認するための小テストを実施する。なお、進行により授業内容が前後する場合は、その都度説明する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	給食の概念(1)：給食の定義、給食施設の種類、特定給食施設	シラバスを読み返し、科目の概要を確認する。	第9回	食材管理(2)：検収、在庫管理、食材費の算出、ABC分析【小テスト】	5～8回目の授業内容を振り返り、小テストに備える。	
第2回	給食の概念(2)：健康増進法、その他の関連法規	健康増進法(特に特定給食施設)について復習する。	第10回	施設設備管理：厨房機器の種類、器具・食器の材質、食器洗浄テスト	機器の種類と衛生区分との関係性について復習する。	
第3回	経営管理・人事管理：運営形態、マーケティング、教育訓練、給食委員会	直営と委託の違いについて復習する。	第11回	衛生管理(1)：食中毒菌の特性と発生状況、大量調理施設衛生管理マニュアル①	食中毒予防のための管理事項について復習する。	
第4回	栄養管理(1)：食事摂取基準、給与栄養目標量、食品構成表	給与栄養目標量の求め方について復習する。	第12回	衛生管理(2)：大量調理施設衛生管理マニュアル②、食中毒発生時の対処	大量調理施設衛生管理マニュアルを読み返し、重要事項に線を引く。	
第5回	栄養管理(2)：栄養配分、栄養評価【小テスト】	1～4回目の授業内容を振り返り、小テストに備える。	第13回	生産管理：大量調理の特性、労働生産性、給食システム【小テスト】	9～12回目の授業内容を振り返り、小テストに備える。	
第6回	栄養管理(3)：献立作成基準、献立表、栄養出納表、栄養管理報告書	栄養評価の計算方法を復習する。	第14回	給食施設の特性(1)：病院、社会福祉施設(高齢者、児童、障がい者)	病院と社会福祉施設の給食について復習する。	
第7回	品質管理、原価管理：3つの品質、給食の原価、損益分岐点、財務三表	3つの品質と原価の3要素について復習する。	第15回	給食施設の特性(2)：学校、事業所、その他、事務管理(帳票類)	学校と事業所の給食について復習する。	
第8回	食材管理(1)：購入先の選定と契約方法、発注量の算出	発注量の計算方法を復習する。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」/井川聡子他/理工図書	受講生へのメッセージ	給食管理の基礎を学びます。初めて聞く言葉が多く、また業務の多さに躊躇する人がいるかもしれませんが、でも大丈夫です。学内や学外での実習を経験し、卒業する頃には自信が持てるはずですよ。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

評価基準																
	学修成果の大分類	学修成果の中分類 [10の力]	配点比率(%) 学修成果の	評価方法の配点比率(%)					学修成果の小分類			尺度				
				定期試験	臨時試験	提出物	発表内容	受講態度	実習評価	学修成果の到達目標	修得する能力	評価方法/評価指標	レベル5 (S: 100~90%)	レベル4 (A: 89~80%)	レベル3 (B: 79~70%)	レベル2 (C: 69~60%)
観点	尽心	① 誠実性	4				4	授業内容を踏まえて自分なりに疑問を持ち、向学心をもって学びを深めることができる。	勤勉さ	受講態度・リアクション ペーパー・小テスト	授業内容を踏まえて自分なりに疑問を持ち、学びを深めることができる。→4点	予習復習を欠かさず、小テストで理解が不十分だったところはやり直しをして知識の定着を図っている。→3点	小テストに準備して取り組むが、理解が不十分だったところのやり直しをしていない。→2点	範囲を指示しているにもかかわらず小テストへの準備が不十分。→1点	授業態度が不適切で小テストに向けての準備もしていない。→0点	
		② 倫理観														
	創造	知識・技能	③ 知識	92	77	15		給食業務を行うために必要な給食マネジメントの基礎知識を修得し、説明することができる。	専門的知識	筆記試験	給食マネジメントの基礎的な知識を十分に有し、他者へ説明できる。得点率90%以上。	給食マネジメントの基礎的な知識を十分に有している。得点率80-89%。	給食マネジメントの基礎的な知識を有している。得点率70-79%。	給食マネジメントの基礎的な知識をある程度有している。得点率60-69%。	給食マネジメントの基礎的な知識が不十分である。得点率59%以下。	
			④ 技能													
		思考・判断	⑤ 数量的スキル													
			⑥ 問題解決力													
	表現	⑦ 言語的スキル	4	4				説明が必要な事項をキーワードを使って分かりやすく記述することができる。	書く力	筆記試験 (記述問題)	出題した専門用語について、キーワードを全て使って適切に説明することができる。→4点	出題した専門用語について、キーワードを使って適切に説明することができる。→3点	出題した専門用語について、図示又は説明することができる。→2点	出題した専門用語について、説明又は図示するが、内容が不十分である。→1点	出題した専門用語について、説明することができない。→0点	
		⑧ コミュニケーションスキル														
	実践	行動・応用	⑨ 主体性													
			⑩ 協働性													
合計			100	81	15		4									