

授業 科目名	臨床検査学 (Medical Technology)	履修年次:	2 単位 30 時間	担当教員名: 細山田 康恵 (研究室: 教育棟 A208)
		必修: 栄 2 年	コード: NTC203	
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識 VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
本授業では検査の意義を学び、検査値を読み取り、説明できるようになることを目標に、以下のテーマで講義を進めていく。				
① いろいろな機器を使い身体や検体を測定する臨床検査とその評価を学び、説明できる。				
② 各病態時に生体内で起こっている代謝や臓器の異常について理解し、説明できる。				
〔授業の概要〕				
血液や尿の生化学的検査から、臨床検査の実際を学習する。臨床検査学は、生化学、生理学などの講義および実験で学んだ知識を基礎に、検査値の読み方・考え方を学習する。さらに、栄養計画を行う対象者を想定し、臨床検査結果の検査方法を踏まえた検査値の見方を学習し、各病態時に生体内で起こっている代謝や臓器の異常について正しく理解できるようにする。				
キーワード: 尿検査、便検査、血液検査、生理機能検査、画像診断				
〔授業計画〕				
回 数	日付	テ ー マ	内 容	
第1回	4/10	ガイダンス	受講に関する注意事項、臨床検査の意義と内容	
第2回	4/17	尿・便検査、血液検査	尿・便検査、血液検査	
第3回	4/24	画像診断	画像診断の種類や原理、疾患への応用など	
第4回	5/ 1	血液生化学検査 1	たんぱく検査、糖検査、脂質検査	
第5回	5/ 8	血液生化学検査 2	肝・胆道機能検査	
第6回	5/15	血液生化学検査 3	膵機能検査、腎機能検査、尿酸	
第7回	5/22	血液生化学検査 4	電解質検査、ホルモン検査、無機質検査	
第8回	5/29	免疫・血清検査	炎症マーカー検査、免疫グロブリン検査など	
第9回	6/ 5	微生物・遺伝子検査	病原微生物検査、染色体検査、遺伝子検査	
第10回	6/12	生理機能検査	心電図検査、呼吸機能検査	
第11回	6/19	臨床検査と栄養指導 1	糖尿病、脂質異常症など	
第12回	6/26	臨床検査と栄養指導 2	虚血性心疾患、高尿酸血症、肝胆道疾患など	
第13回	7/ 3	臨床検査と栄養指導 3	膵疾患、腎疾患、貧血など	
第14回	7/10	臨床検査と栄養指導 4	甲状腺疾患、膠原病など	
第15回	7/17	まとめ	授業全体を通してのまとめ	
履修条件		生化学、栄養生化学、解剖生理学Ⅰ・Ⅱを履修済みであることが望ましい。		
予習・復習		予習としてテキストを熟読すること。復習には配布資料の見直しを推奨。		
テキスト		栄養アセスメントに役立つ臨床検査値の読み方、考え方、ケーススタディー第3版 奈良信雄著、医歯薬出版		
参考書・参考資料等		看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第6版 (医歯薬出版 KK)		
学生に対する評価		定期試験(80%)および学習態度 (20%) により、総合的に評価する。		

授業 科目名	在宅栄養支援論 Home nutrition support	履修年次: 選択: 栄3・4年	単位数: 1 単位 15 時間 コード: NTC304	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		実務経験のある教員による授業科目		
	〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅵ 多職種との協働, Ⅱ コミュニケーション能力			
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では、管理栄養士が在宅で栄養・食事支援ができる知識と技術を修得して、対象者に応じた適切な栄養ケアができるようになることを目標とする。				
〔授業の概要〕 地域包括ケアシステムの構築、実践活動に必要な知識など、在宅での栄養ケアシステムについて学び、具体的な症例を考察することにより、栄養相談・指導の介入方法等を修得できるようになる。管理栄養士の実務経験をいかして講義・演習形式で行う。				
キーワード: 栄養政策、訪問栄養相談、低栄養、栄養ケア・マネジメント、多職種協働				
〔授業計画〕				
回 数	日付	テ ー マ	内 容	
第1回	11/19	ガイダンス 在宅と栄養の課題	地域包括ケアシステムについて 在宅における栄養の課題	
第2回	11/26	栄養ケア・マネジメント	居宅療養管理指導、栄養食事指導の手順	
第3回	12/3	地域の栄養課題	慢性疾患・独居・フレイル演習	
第4回	12/10	地域の栄養課題	摂食・嚥下障害演習	
第5回	12/17	在宅高齢者の栄養問題 (1)	摂食・嚥下障害 2、地域資源探索、食事介助演習	
第6回	1/7	地域の栄養課題	障害・認知症・終末期演習	
第7回	1/14	在宅高齢者の栄養問題 (2)	ICT 活用・関連職種との連携演習 (特別講義講師)	
第8回	1/21	まとめ	栄養食事指導の実際 (特別講義講師)、 授業全体のまとめ	
履修条件		特になし		
予習・復習		地域包括ケアシステム、翌回の演習症例に関する内容を予習する		
テキスト		特になし		
参考書・参考資料等		演習で学べる在宅栄養支援、寺本房子他編、建帛社		
学生に対する評価		課題提出 (70%)、授業態度 (30%) により総合的に評価する		

授業 科目名	障害者栄養支援論 (Nutrition care of disability)	履修年次: 栄養	1 単位 7.5 時間	担当教員名: 藤谷 朝実 (非常勤講師室)
		学科 3・4 年	コード: NTC305	
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナルリズム III実践に必要な知識 VI多職種協働				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
本授業については、障害児（者）における栄養支援について学び、障害児（者）の栄養状態の特徴について考察することにより、障害児（者）に対しても根拠に基づいた栄養管理を実践できることを目標として、以下のテーマで授業を展開する。①障害児者の身体的・機能的特徴を理解する ②障害児者の栄養評価の特徴や具体的な方法を学修する。				
〔授業の概要〕 医療の進歩の結果として、障害児・者数の増加並びにその多様性といった課題をまねいている。障害児者に対する適切な栄養ケア実践のためには、基本的栄養ケアの十分な理解に加えて状況に応じた応用力が求められている。単なる知識の学習ではなく、障害児者の QOL 維持のために必要な栄養ケアの実践に向けて理解を深める。重症心身障害児者並びに小児病棟での栄養管理の実務経験により本論の講義並びに学習支援を行う。				
キーワード:障害 栄養評価 倫理 QOL				
〔授業計画〕				
回 数	日付	テ ィ マ	内 容	
第1回	12/8	障害者概論	障害児・者の定義	
第2回	12/15	栄養評価の基本	栄養評価の基本的な概念の復習と理解	
第3回	12/22	障害児・者の栄養評価①	障害児・者に特有な栄養問題	
第4回	12/5	障害児・者の栄養評価②	障害児・者の栄養評価の基本	
第5回	1/19	障害児・者の栄養評価③	症例検討（知的障害）	
第6回	1/26	障害児・者の栄養評価④	症例検討（身体障害）	
第7回	1/28	障害児・者の栄養評価⑤	症例検討（重症心身障害）	
第8回	2/2	まとめ	障害児・者の栄養介入の倫理	
第9回				
第10回				
第11回				
第12回				
第13回				
第14回				
第15回				
履修条件		特になし		
予習・復習		予習：日々の生活の中で障害者について関心を持つこと 復習：授業に配布する資料を参考に自分の周りにいる障害児・者の栄養状態を客観的に考えること		
テキスト		授業中にレジメを配布する		
参考書・参考資料等		指定しない 授業中に適宜紹介する		
学生に対する評価		定期試験（70%）、日ごろの学習態度（30%）により、総合的に評価する。		

授業 科目名	公衆栄養学Ⅰ Public Health NutritionⅠ	履修年次: 必修:栄2年	単位数: 2単位 30時間 コード: NTP201	担当教員名: 荒井 裕介 [管理栄養士] (研究室:教育棟 A212)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識、Ⅳ 健康づくりの実践、Ⅴ 健康づくりの環境の整備・改善				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
・わが国における健康・栄養問題の現状と課題について説明することができる。 ・わが国で展開されている栄養政策やそれらの関連法規について説明することができる。 ・諸外国及び国際機関が取り組む栄養政策について説明することができる。 ・公衆栄養マネジメントの基本的な考え方を説明することができる。				
〔授業の概要〕				
健康増進、疾病予防を目的に、国、地域、コミュニティ等の集団に対する栄養関連サービス提供の計画・実施・評価を行うための基礎を学ぶ。行政管理栄養士の実務経験に基づき、健康・栄養施策等について講義し、管理栄養士の役割を考える学習支援をする。				
キーワード: 健康・栄養課題と施策、関係法規、公衆栄養マネジメント				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	10/6	公衆栄養学の概念	公衆栄養学の概念	
第2回	10/20	わが国の健康・栄養問題の現状と課題1	人口、人口動態、寿命等に関する状況	
第3回	10/27	わが国の健康・栄養問題の現状と課題2	健康・生活習慣に関する状況	
第4回	11/10	わが国の健康・栄養問題の現状と課題3	栄養・食生活、千葉県に関する状況	
第5回	11/17	諸外国の健康・栄養問題と施策1	諸外国の健康・栄養問題と施策	
第6回	12/1	諸外国の健康・栄養問題と施策2	国際機関における活動	
第7回	12/8	わが国の健康・栄養施策(1)	公衆栄養活動の役割と組織	
第8回	12/15	わが国の健康・栄養施策(2)	公衆栄養活動と法律及び制度1	
第9回	12/22	わが国の健康・栄養施策(3)	公衆栄養活動と法律及び制度2	
第10回	1/5	わが国の健康・栄養施策(4)	国民健康づくり運動(健康日本21)	
第11回	1/19	わが国の健康・栄養施策(5)	特定健康診査・保健指導	
第12回	1/26	わが国の健康・栄養施策(6)	食生活指針、食事バランスガイド	
第13回	1/28 水	わが国の健康・栄養施策(7)	食環境づくり施策	
第14回	2/2	公衆栄養マネジメント(1)	公衆栄養マネジメント1	
第15回	2/3 火	公衆栄養マネジメント(2)	公衆栄養マネジメント2	
履修条件		特になし		
予習・復習		公衆衛生学で学んだことをも含めて、教科書、配布資料等で予習・復習を行うこと。また事前・事後学習内容を適宜提示する。健康・栄養施策や取り組みに関するニュース等を見るように心がけること。		
テキスト		カレント公衆栄養学(建帛社)		
参考書・参考資料等		必要に応じて資料を配布し、視聴覚媒体を使用する。参考書は授業の中で適宜紹介する。		
学生に対する評価		参考書は授業の中で適宜紹介する。		

授業 科目名	公衆栄養学Ⅱ Public Health NutritionⅡ	履修年次: 必修：栄3年	単位数: 2 単位 30 時間 コード: NTP301	担当教員名: 荒井 裕介 [管理栄養士] (研究室：教育棟 A212)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識、Ⅳ 健康づくりの実践、Ⅰ 倫理観とプロフェッショナルリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
・栄養疫学の基本的な考え方、栄養改善活動における栄養疫学の必要性と意義を説明できる。 ・食事調査方法の種類とその特徴、集団レベルの摂取量評価方法とその解釈の留意点を説明できる。 ・国民健康・栄養調査の方法と結果の動向を説明することができる。 ・疫学研究（食事調査を含む）と倫理について説明できる。				
〔授業の概要〕				
栄養疫学の概念、方法と倫理を学ぶ。食事調査は公衆栄養活動におけるアセスメント、モニタリング、評価に必要であり、栄養疫学等の研究でも重要なデータとなる。目的に応じた調査方法の選択と実施、評価ができるよう、その種類と特徴を理解し、評価方法を学習する。主に行政で行う集団レベルでの食事調査の実施、評価を中心に行う。実務経験のある教員により、食事調査の手技、適用及び評価、国民健康・栄養調査の設計、調査の実際を講義する。				
キーワード：栄養疫学、食事調査、国民健康・栄養調査、食事摂取基準の適用、疫学と倫理				
〔授業計画〕				
回 数	日付	テ ー マ	内 容	
第1回	4/15	食事摂取量の測定方法 1	食事記録法、24 時間食事思い出し法 他	
第2回	4/22	食事摂取量の測定方法 2	陰膳法、食物摂取頻度調査法 他	
第3回	5/13	食事記録法の実際	食事記録法の具体的な方法	
第4回	5/20	食事摂取量の評価 1	食事摂取量測定に伴う誤差要因	
第5回	5/27	食事摂取量の評価 2	集団における食事摂取基準の適用	
第6回	6/3	国民健康・栄養調査	意義、目的、方法	
第7回	6/10	標本調査の概要	調査設計と評価	
第8回	6/17	栄養疫学の概要と役割	栄養疫学の概要と栄養改善活動での役割	
第9回	6/24	疫学デザインと情報 1	疫学研究デザイン	
第10回	7/1	疫学デザインと情報 2		
第11回	7/8	栄養疫学と栄養改善活動 1	実践活動研究に取り組もう（レポート課題含む）	
第12回	7/15	栄養疫学と栄養改善活動 2		
第13回	7/22	疫学と倫理	公正な活動（研究）の実践、個人情報と倫理的配慮	
第14回	7/24 木	疫学研究の評価 1	エクセルを使った評価演習	
第15回	7/29	疫学研究の評価 2		
履修条件		なし		
予習・復習		教科書、配布資料等で予習・復習を行うこと。特に食事摂取基準の総論（策定と活用）は十分に復習する。健康や栄養に関する調査報告等の情報に普段から接し、読み解く力を養うこと。これまでの公衆栄養学、公衆衛生学、疫学・保健統計の学習内容を復習しておくこと。また事前・事後課題を適宜提示する。		
テキスト		カレント公衆栄養学、日本人の食事摂取基準 2025 年版		
参考書・参考資料等		必要に応じて資料を配布し、視聴覚媒体を使用する。		
学生に対する評価		定期試験・レポート（70%）、日ごろの学習態度（事後課題含む）（30%）により総合的に評価		

授業 科目名	公衆栄養学実習 Practice of Public Health Nutrition	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 1 単位 45 時間 コード: NTP302	担当教員名: 荒井 裕介 [管理栄養士] (研究室: 教育棟 A212)
		実務経験のある教員による授業科目		

〔DP〕 IV 健康づくりの実践、V 健康づくりの環境の整備・改善、III 実践に必要な知識				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
・ 地域で行うことを想定した食事調査の基本技術を習得し、実施することができる。				
・ 食事調査等のデータについて、収集と処理、食事摂取基準を用いた評価ができる。				
・ 地域集団を対象とした健康・栄養状態の評価を目的にデータの収集、分析、活用ができる。				
〔授業の概要〕				
公衆栄養分野で用いられる栄養アセスメントの手技と、個人及び集団における評価の方法を実習する。さらに地域における健康・栄養の課題とその諸因子を分析、評価して、公衆栄養プログラムの立案の実際をグループワーク中心に実習する。行政管理栄養士の実務経験により、地域を想定した食事調査手技と評価の実習及び公衆栄養プログラム立案に関する学習支援を行う。公衆栄養活動の実際は市町村行政管理栄養士の実務経験のある特別講義講師が担当する。				
キーワード: 栄養アセスメント、地域診断、公衆栄養マネジメント				
〔授業計画〕				
回 数	日付	テ ー マ	内 容	
第1回	4/10	ガイダンス 公衆栄養アセスメント	実習の目的及び進め方 既存資料を用いた実態把握 (地域診断)	
第2回	4/17	公衆栄養アセスメント	既存資料を用いた実態把握 (地域診断)	
第3回	4/24	公衆栄養プログラムの目標設定	抽出した課題解決に向けた目標設定	
第4回	5/1	公衆栄養プログラムの企画立案	公衆栄養プログラム (活動) の企画立案	
第5回	5/8	中間発表	目標設定までの発表	
第6回	5/15	公衆栄養プログラムの企画立案	問題分析と目的分析	
第7回	5/22	公衆栄養プログラムの企画立案	問題分析と目的分析	
第8回	5/29	公衆栄養プログラムの企画立案	公衆栄養プログラム (活動) の企画立案	
第9回	6/5	公衆栄養プログラムの企画立案	公衆栄養プログラム (活動) の企画立案	
第10回	6/12	公衆栄養プログラムの発表準備	企画したプログラムの発表準備	
第11回	6/19	公衆栄養活動の実際	市町村行政管理栄養士の活動 (特別講義予定)	
第12回	6/26	公衆栄養プログラムの発表	グループごとに発表	
第13回	7/3	食事調査の手技 (1)	食事記録法による食事調査の手技 (確認面接・コード化・計算・まとめ)	
第14回	7/10	集団の栄養評価の実際	食事調査等から集団を評価、考察する	
第15回	7/17	食事調査の手技 (2)	案分比率を用いた食事調査の手技 (確認面接・コード化)	

履修条件	公衆栄養学Ⅱの単位を修得見込みであること。
予習・復習	教科書、配布資料等で予習・復習を行うこと。公衆栄養プログラム立案にあたり、居住地 (帰省地) の自治体で健康・栄養に関してどのような取り組みが行われているか、ホームページや広報 (市政だより等) で調べる。
テキスト	「カレント公衆栄養学」、「日本食品成分表」 (手持ちの物)、「日本人の食事摂取基準 2025 年版」
参考書・参考資料等	必要に応じて提示する。
学生に対する評価	必要に応じて参考資料を配布する。

授業 科目名	国際栄養学 (Global Nutrition)	履修年次:栄養	1 単位 7.5 時間	担当教員名: 科目責任者藤谷朝実 松本菜々（非常勤講師室）
		学科 3・4 年次	コード : NTP303	
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅲ実践に必要な知識　Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム　Ⅵ 多職種協働				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では、国際的な視野に立った栄養管理必要な知識を理解することを目標として、食文化の違いや国際的な栄養課題並びに他国での栄養管理や管理栄養士の業務や責務に関する理解や、多角的視点を持った管理栄養士としての栄養管理の能力の修得を目的として講義を進める。				
〔授業の概要〕 民族や人種、宗教などの偏見を持つことなく、人の「生きる」を支えるという視点から食や栄養を考えられる国際的な視野で栄養管理を考える。授業では双方向の授業を中心とし、授業内での積極的な発言を求める。 JICA シニアボランティアや ESPEN の diploma 取得経験、RDN の資格など、海外の栄養ケアの経験や知識がある管理栄養士が授業を行う。本授業はオムニバス方式により行い、国際保健的視点からの栄養課題については藤谷が、アメリカの栄養管理現状についてはアメリカの RDN の実務経験に基づき松本が担当する。 キーワード: 食文化　多様性　SDGs　民族　宗教				
〔授業計画〕				
回 数	日付	テ　　マ	内　　　　　　容	担当
第 1 回	12/8	ガイダンス　食文化理解	食文化に影響を与える要因とその保守性・排他性について	藤谷
第 2 回	12/15	日本の食文化の変遷	日本の食文化の歴史的背景と日本の栄養課題	藤谷
第 3 回	12/22	諸外国の食文化	食文化に影響を与える背景因子	藤谷
第 4 回	12/5	国際保健と栄養課題	高所得国と低所得国の衛生保健体制の相違	藤谷
第 5 回	1/19	母子保健	国際的な母子保健に関連する栄養的課題	藤谷
第 6 回	1/26	アメリカでの臨床栄養の実践	アメリカの臨床栄養師の資質と責務	松本
第 7 回	1/28	国際的栄養戦略	地球規模での栄養課題	藤谷・ 松本
第 8 回	2/2	まとめ	日本の管理栄養士としての海外貢献	藤谷
第 9 回				
第 1 0 回				
第 1 1 回				
第 1 2 回				
第 1 3 回				
第 1 4 回				
第 1 5 回				
履修条件		特になし		
予習・復習		海外の栄養問題に関心を持ち、WHO などから情報を積極的に獲得する。		
テキスト		授業中にレジメを配布する		
参考書・参考資料等		新聞、ニュース、WHO の HP 等		
学生に対する評価		定期試験（70%）、日ごろの学習態度（30%）により、総合的に評価する。		

授業 科目名	給食経営管理論Ⅰ (Food Service ManagementⅠ)	履修年次: 必修: 栄2年	単位数: 2単位30時間 コード: NTF201	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		実務経験のある教員による授業科目		
	〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識,Ⅰ 倫理観とプロフェッショナルリズム,Ⅱ コミュニケーション能力			
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では、特定給食施設における給食経営に必要な各運営管理業務の目的や手法を修得することを目標とし以下のテーマで講義を進めていく。 ①特定給食施設の基本的事項と特性 ②給食運営における栄養管理業務と管理栄養士の役割 ③時代に即応した運営の実践・管理手法及び実施後の評価法 ④衛生・安全管理				
〔授業の概要〕 給食経営管理における「給食・栄養管理」と「経営管理」の概要を学び、融合させ効率的に運営するためのマネジメントの基本的な考え方や知識、技術を修得する。管理栄養士の実務経験を生かし、実例を交えながら演習を含めた講義形式で行なう。				
キーワード: 特定給食施設、給食経営管理、給食の運営、大量調理施設衛生管理マニュアル				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/14	ガイダンス、給食の概要	給食周辺ビジネスの概説、給食の定義、給食の意義	
第2回	4/21	給食の概念、給食システム	給食の関連法規と行政指導、給食経営管理とシステム	
第3回	4/28	栄養・食事管理①	栄養・食事管理の意義、アセスメント、給食の歴史	
第4回	5/12	栄養・食事管理②	栄養・食事計画、給与栄養目標量の設定	
第5回	5/19	献立管理①	献立計画、献立作成の手順	
第6回	5/26	栄養・食事管理③	栄養・食事管理の実際と評価	
第7回	6/2	献立管理②	食と色彩（特別講義講師）	
第8回	6/9	食材管理①	食材の流通と購買管理	
第9回	6/16	食材管理②	食材の発注・検収、保管・在庫管理、評価	
第10回	6/23	生産管理	調理工程計画、調理システム、大量調理の特徴	
第11回	6/30	安全・衛生管理①	安全・衛生管理と関連法規、危機管理対策、食中毒	
第12回	7/7	安全・衛生管理②	HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル	
第13回	7/14	安全・衛生管理③	衛生教育、評価	
第14回	7/23	品質管理	給食における品質管理、標準化、品質評価	
第15回	7/28	まとめ	まとめ	
履修条件		特になし		
予習・復習		予習はテキストを読んでおく。復習は授業内容の見直しを推奨。		
テキスト		「給食経営管理テキスト第5版」岡本・加藤・金光・君羅 学健書院		
参考書・参考資料等		必要に応じて配布する		
学生に対する評価		課題（20%）、定期試験（80%）により評価する		

授業 科目名	給食経営管理論Ⅱ (Food Service Management Ⅱ)	履修年次: 必修: 栄2年	単位数: 2単位30時間 コード: NTF202	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅰ 倫理観とプロフェッショナルリズム, Ⅱ コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では、環境や経済情勢の変化に対応できる経営感覚をもった給食経営のマネジメント力を修得することを目標とし以下のテーマで講義を進めていく。 ①経営管理 ②多様化する喫食者のニーズに沿った効率的な手法 ③リスクマネジメント				
〔授業の概要〕 各種給食施設における給食経営管理の具体的な運営や評価の方法について習得する。また、給食経営に関するマーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。管理栄養士の実務経験を生かし、実例を交えながら講義形式で行なう。 キーワード: 特定給食施設、マーケティング、原価管理、経営組織、危機管理、トータルマネジメント				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	10/6	給食経営管理論Ⅰの復習	給食の計画・運営について	
第2回	10/20	各種給食施設サービス①	病院、院外調理	
第3回	10/27	各種給食施設サービス②	高齢者施設	
第4回	11/10	各種給食施設サービス③	保育所・障害者施設・事業所	
第5回	11/17	各種給食施設サービス④	学校	
第6回	12/1	施設・設備管理	施設・設備管理の目的、レイアウト、関係法規、機器・什器・食器類	
第7回	12/8	経営管理①	経営管理の意義・目的、経営戦略	
第8回	12/15	経営管理②	経営資源、顧客管理、給食委託	
第9回	12/22	マーケティング	マーケティング・ミックス、マーケティング戦略	
第10回	1/5	原価管理	給食の原価管理、分析	
第11回	1/19	会計、財務	評価・損益計算書、財務諸表	
第12回	1/26	事故・災害対策	事故・災害の種類と対応、食物アレルギー	
第13回	1/28	組織・人事管理、その他の給食運営	組織構成、多職種連携、人事管理、従業員教育、配食サービス、	
第14回	2/2	世界の給食	世界の給食 (特別講義講師)	
第15回	2/3	まとめ	給食経営マネジメントのまとめ	
履修条件		特になし		
予習・復習		予習はテキストを読んでおく。復習は授業内容の見直しを推奨。		
テキスト		「給食経営管理テキスト第5版」岡本・加藤・金光・君羅 学健書院		
参考書・参考資料等		必要に応じて配布する		
学生に対する評価		課題 (20%)、定期試験 (80%) により評価する		

授業 科目名	給食経営管理実習 (Practice of Food Service Management)	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 2 単位 90 時間 コード: NTF301	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		実務経験のある教員による授業科目		
	〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム, Ⅱ コミュニケーション能力			
〔授業の到達目標及びテーマ〕 給食経営管理論Ⅰ・Ⅱで学んだ知識について、実習をとおり理解を深める。管理栄養士の役目や大量調理の手法、一連の業務の実際を修得することを目標とする。また、グループ活動を通じ、自主性や協調性、課題解決能力、コミュニケーション能力を養成できるようになる。				
〔授業の概要〕 給食運営面では給食を提供するための給与栄養量の算出、献立作成、食材料の発注・検収・保管、大量調理、衛生管理、喫食者への栄養教育、評価等を行う。経営管理の面から施設・設備管理、喫食者ニーズの把握、原価管理、食数管理、人事管理等を行う。また、コンピュータを用いた給食管理用ソフトの利用方法も修得する。何れも、管理栄養士の実務経験を生かし行う。				
キーワード: 食事計画、栄養計画、品質管理、原価管理、大量調理施設衛生管理マニュアル				
〔授業計画〕				
回 数	日付	テ ィ マ	内 容	
第1回	4/9	オリエンテーション	実習目的、課題、内容、献立ソフトの概要説明	
第2回	4/16	計画実習	調理室清掃、栄養、食事、作業計画作成	
第3回	4/23	調理実習	指示献立実習、作業計画作成	
第4回	4/30	計画実習	食事、食材購入、作業計画、食育媒体作成	
第5回	5/7	実施献立試作・試食	予定献立の試作・試食	
第6回	5/14	計画実習	食事、作業計画、食育媒体作成、最終調整	
第7回	5/21	計画実習・計画発表会	事前計画のまとめ、シミュレーション	
第8回	5/28	供食サービス実習	供食サービス	
第9回	6/4	供食サービス実習	供食サービス	
第10回	6/11	前半評価と計画発表会	前半の評価および改善、後半の実習計画	
第11回	6/18	供食サービス実習	供食サービス	
第12回	6/25	供食サービス実習	供食サービス	
第13回	7/2	供食サービス実習	供食サービス	
第14回	7/9	総合評価会準備	各管理業務の総合評価のまとめ	
第15回	7/16	総合評価会	各グループによる総合評価発表会	
履修条件		「給食経営管理論Ⅰ」「給食経営管理論Ⅱ」を履修していること。		
予習・復習		予習は「給食経営管理論」のテキストを読んでおく。復習は授業内容の理解を深める。		
テキスト		特になし。資料を配布する。		
参考書・参考資料等		「給食経営管理論」「大量調理施設衛生管理マニュアル」		
学生に対する評価		実習態度 (50%)、課題提出 (50%) により総合評価する。		