

22146 給食実務論 a、b Practical Providing Meals		1 年次～ 前期 1 単位	
担当者	井川 聡子	履修可能学科	F必
		関連資格	管理・栄養(F)
サブタイトル	給食経営管理実務の実際		
授業内容 ・ ねらい	給食計画論をふまえ、特に特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養管理、事務管理を中心に実践上のポイントに関する講義および演習を行ない、実践力の習得を図る。		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基準栄養量の算出法 2. 荷重平均成分表の作成法 3. 食品構成表の作成法 4. 食品構成表の作成演習 5. 献立作成のポイントと演習 6. 献立作成の演習 7. 帳票類の作成 8. コンピューター管理のポイントと演習 		
教科書 参考書	教) 『給食管理実習のてびき 第3版』 (医歯薬出版) 教) 『5訂日本食品成分表』 (医歯薬出版) 教) 『調理のためのベーシックデータ』 (女子栄養大学出版部)		
評価方法	試験およびレポート、出席状況		
事前準備学習 履修条件等	授業計画に基づき、テキストの関連部分を読んてくること。課題は仕上げてくること。資格科目なので、欠席せずしっかりと受講すること。		