

2026年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
221621077	給食経営管理論 I Food Service Management I	小関 直美			2	必修	2前期

科目の概要

この科目は、給食の経営管理をすることができる人材を育成するものとして設定されています。栄養面、安全・衛生面はもちろん、他職種との協働による円滑な給食運営を視野に、施設管理や調理機器の構造と特徴、新調理システムなどの管理栄養士として不可欠な専門知識・技能を学び、人々の日常生活を健康の面から支援できる管理栄養士を目指します (DP3・4)。学びの過程で、社会的に自立して生きていく上で必要な、一般的知識・技能を修得します (DP2)。担当教員は特定給食施設での勤務経験から、栄養介入のための食事サービスとそれを実現するための生産管理を関連付けた講義を行います。

学修内容	到達目標
① 特定給食施設の特性について理解する。 ② 栄養・食事管理のプロセスを理解する。 ③ 食材の発注・検収・保管の方法を理解する。 ④ 施設・設備管理について理解する。 ⑤ HACCP に基づく衛生管理について理解する。	① 特定給食施設と食堂の違いを説明することができる。 ② 栄養食事管理のプロセスを説明することができる。 ③ 食材の発注・検収・保管の方法を説明することができる。 ④ 施設・設備管理の知識をもとに設備のレイアウトや作業動線を作成することができる。 ⑤ HACCP に基づく衛生管理について説明することができる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	管理栄養士として働いている姿を思い描きながら、授業の達成目標に到達するために必要な知識・技能について自発的に取り組むことができる。
	働きかけ力	
	実行力	授業では受け身にならず、授業の達成目標に到達するために、より深く知識・技能を修得しようと意欲的に行動する態度を身に付ける。
考え抜く力	課題発見力	授業の達成目標に到達するために、自分自身の課題を見極め、自己学修により知識および技術の習得に励もうとする。
	計画力	
	創造力	自分の理想とする管理栄養士を創造し、その目標に到達するために、修得した知識・技能を活用して課題解決することができる。
チームで働く力	発信力	本時の授業で提示した質問項目について、自らの考えをまとめ他者に示すことができる。教員からの問いかけに対して、積極的に回答できる。
	傾聴力	授業の達成目標に到達するために、ペアワーク・グループ討議では他者から意見や伝えたいことを引き出し、その意見を尊重できる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	授業の達成目標に到達するために、授業中に出される指示等の約束事を守り、授業に参加できる。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

教科書：「給食経営管理論 給食と給食経営管理における関連項目の総合的理解」（市川洋子他）医歯薬版株式会社

他科目との関連、資格との関連

他教科との関連：食事摂取基準論、栄養管理プロセス論、応用栄養学、食事設計演習、給食経営管理実習、事前事後演習、臨地実習 (A) 給食基礎
資格との関連：栄養士、管理栄養士受験資格、栄養教諭

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> 配布プリントは、講義のノートとしても使用できる。まとめとして活用してほしい。 復習問題は、自己採点および解説を十分に行い、知識を確実に定着させてほしい。 授業スライドはGoogle Classroomにて配布する。授業スライドを補足する内容も含まれるので必ず確認してほしい。 復習問題の解説は、必要に応じてGoogle Classroomまたは、授業時間内に実施する。 NotebookMLを復習（社会人基礎力：課題発見）に活用する。詳細は授業にて連絡する。 管理栄養士としての役割をどのように果たすべきか、考える機会を設ける。積極的に意見交換をし、考えを深めてほしい。 	1 講義には集中して臨む、課題の提出の期限を守るなどマナーを守る。 2 グループ活動では、社会人基礎力を発揮して積極的に活動に参加する。 3 遅刻・早退 3 回を欠席 1 回として扱う。

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学 期 末 試 験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	75	①	✓	授業で学修した以下の内容の理解度を確認する。 ・関連法規等から特定給食施設の特徴が理解できているか。 ・栄養面、安全面を考慮した効率的な給食運営の方法が理解できているか。 ・設備の特徴を知り、適切な施設や設備の管理ができるか。 ・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理ができるか。 評価割合 知識の獲得（給食の運営に関する基本的事項）：50% 知識の活用（給食の運営における問題点の抽出）：30% 知識の解決（給食の運営における問題の解決方法を提案できる）：20%	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
	平 常 評 価	小 テ ス ト		15	①	✓	授業の進度に合わせて学修内容の理解度を確認する。 評価割合 知識の獲得（給食の運営に関する基本的事項）：70% 知識の活用（給食の運営における問題点の抽出）：30% 知識の解決：0%
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤	✓	
		レ ポ ー ト		0	①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
		成 果 発 表 （ プ レ ゼ ン テ ー シ ョ ン ・ 作 品 制 作 等 ）		0	①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
学 修 行 動	社 会 人 基 礎 力 （ 学 修 態 度 ）		10	①	✓	（主体性）予習が教科書レベルで実行できている。 （実行力）予習が教科書以外の情報源から修得する行動ができている。 （課題発見力）本時の授業の目標を達成するために不足している知識・技能を抽出し、その内容について学修ができている。 （創造力）本時の授業の目標を達成するための課題を解決するために修得した知識・技能を最大限に活用して、提示した課題を解決することができている。 （発信力）本時の授業で提示した質問項目について、自らの考えをまとめ他者に示すことができている。挙手の回数については、回数を得点化する。 （傾聴力）本時の授業の目標を達成するための知識・技能について、分かりやすく整理してまとめたことを記述（図表含む）することができている。本時の授業で提示した質問項目についての意見交換において、相手の意見や疑問について質問をすることができる、また意見を引き出すコメントができている。 （規律性）指定された日時に授業シートを提出することができている。	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
総合評価割合			100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
関連法規等に基づいた栄養面、安全・衛生面を考慮した給食運営の方法がわかる。また、設備の特徴を理解した施設設備の管理ができる。S(秀)は、A(優)の基準に加えて、管理栄養士として幅広い知見を持っていると判定できる。	関連法規の基本的な内容の理解ができ、栄養面、安全面を考慮した給食運営の方法がわかる。また、基本的な施設設備の管理ができる。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	オリエンテーション 特定給食施設の定義と目的について知る	講義、グループディスカッション 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	特定給食の概要を理解し、特定給食施設と外食との違いを説明できる。 特定給食施設における給食の意義・役割について理解し、説明できる	予習：①教科書1～7および配布資料（健康増進法および規則）を読む②予習：給食と外食との違いを調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	特定給食施設における管理栄養士の役割について知る 特定給食施設の種類の別の特徴について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	健康増進法における管理栄養士・栄養士の役割および配置について理解し、説明できる 特定給食施設の種類の別管理栄養士・栄養士の充足率について、その特徴を説明できる	予習：①教科書7～8および配布資料（管理栄養士の配置基準）を読む②配布資料（管理栄養士の配置基準）から気付いた点をまとめる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	給食施設における経営理念と組織について知る 給食経営管理と給食の運営について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	給食運営の流れについて理解し、説明できる 給食経営の資源について理解し、説明できる 給食経営のサブシステムについて理解し、説明できる	予習：①教科書8～14を読む②経営資源についてしらべ、教科書との違いを考える、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	給食経営システムについて知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	給食経営におけるトータルシステムとサブシステムの概念について理解し、説明できる 生産管理システムについて理解し、説明できる	予習：①教科書15～21を読む②自身が経験した学校給食を振り返り、生産管理システム、調理システムのいずれに該当するが説明する、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	栄養管理のための食事（給食）のための品質管理について知る 栄養食事管理① 栄養管理の概要を知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	品質管理の意義とその方法を理解し、説明できる 栄養管理システムを説明できる	予習：①教科書23～35を読む②食事の品質を一定に保つために必要なことをまとめる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	栄養食事管理② 利用者のアセスメントと給与栄養目標量の設定について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	利用者のアセスメント手法について理解し説明できる 食事摂取基準を活用して給食施設の給与栄養目標量を決定することができる	予習：①教科書36～40を読む②食事設計演習の該当項目を復習する、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	栄養食事管理③ 食品構成、献立作成基準について知る 給食の品質評価および利用者の摂取状況とその評価	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	利用者の摂取量の把握方法について理解し、説明できる 食事摂取基準を活用した利用者の摂取量の評価方法について理解し、説明できる	予習：①教科書40～45を読む②食事設計演習の該当項目を復習する、その他、授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	献立管理について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	献立作成の流れを理解し、説明できる 献立作成の留意点を理解し、説明できる 献立表、作業指示書の内容と役割について理解し、説明できる	予習：①教科書45～61を読む②食事設計演習の該当項目を復習する、その他、授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	施設設備管理について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	オペレーションシステムに応じた設備の選択、作業動線の設定およびゾーニングができる 食器の材質と特徴について理解し、説明できる	予習：①教科書63～73を読む②自宅にある食器の材質について調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	食材料管理について知る①	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	食材料管理の重要性を理解し、説明できる 材料購入の方法を理解し、購買計画を作成できる	予習：①教科書75～81を読む②発注量の算出問題に取り組む、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	食材料管理について知る②	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	食材料の管理方法について理解し説明できる 大量調理施設衛生管理マニュアルにおける食材の保管温度を説明できる 食材料費の算出ができる	予習：①教科書83～89を読む②大量調理施設衛生管理マニュアルの該当部分を確認する②授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	給食の生産・提供における衛生管理を知る① 衛生管理の概要と法規	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	給食における衛生管理の法律と規則を理解し、衛生管理マニュアルを作成できる 給食におけるHACCPシステムを説明できる	予習：①教科書91～99を読む②本年発生した食中毒について調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	給食の生産・提供における衛生管理を知る② 大量調理施設衛生管理マニュアル	大量調理施設衛生管理マニュアルの小テスト・解説、小テスト 講義、グループディスカッション、発表 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理の方法を理解し、実施とその記録ができる	予習：①教科書99～104をおよび大量調理施設衛生管理マニュアルを読む②その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	大量調理の方法と技術について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	大量調理の特徴について理解し、献立の調理工程、作業工程について説明できる 配膳方法の種類と特徴について説明できる	予習：①教科書105～117を読む②調理工程と作業工程について調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	給食経営管理論Ⅰのまとめをする	講義、演習 質問に対する解説 google classroomによる質問の受付	給食経営管理論Ⅰのまとめができ、理解不十分なところや課題となっている部分を発見し、解決することができる	予習：①授業シートの問題に取り組む②疑問点、質問事項をまとめる 復習：①授業シートの問題に再度取り組む②苦手な項目について授業シートや授業スライドを用いて学び直す	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

2026年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
221622078	給食経営管理論Ⅱ Food Service Management Ⅱ	小関 直美	✓	専門	2	必修	2後期

科目の概要

この科目は給食の経営管理をすることができる人材を育成するためのものとして設定されています。給食経営管理論Ⅰの内容を踏まえ、人事、財務会計、災害・事故対策などの管理栄養士として不可欠な専門知識・技能を学び、人々の日常生活を健康の面から支援できる管理栄養士を目指します（DP2・3）。学びの過程で、社会的に自立して生きていく上で必要な一般的知識・技能を修得します（DP4）。担当教員は特定給食施設での勤務経験から、栄養介入のための食事サービスとそれを実現するための生産管理を関連付けた講義を行います。

学修内容	到達目標
① 経営管理の概要を理解する。 ② 給食経営に必要な手法を理解する。 ③ 財務管理について理解する。 ④ 事故対策と防止策、災害対策について理解する。 ⑤ 各種給食施設の特徴と経営について理解する。	① 経営管理の概要を説明することができる。 ② 経営管理に必要な手法を説明することができる。 ③ 財務管理について知り、販売価格の設定方法等を説明することができる。 ④ 事故対策と防止策、災害対策について説明することができる。 ⑤ 各種給食施設の特徴と経営について説明することができる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素	学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例	
前に踏み出す力	主体性	保健所、病院、学校、事業所、福祉施設で管理栄養士として働いている姿を思い描きながら、授業の達成目標到達のために必要な知識・技能について自発的に取り組むことができる。
	働きかけ力	
	実行力	授業では受け身にならず、授業の達成目標に到達のために、より深く知識・技能を修得しようと意欲的に行動する態度を身に付ける。
考え抜く力	課題発見力	授業の達成目標に到達するために、自分自身の課題を見極め、自己学修により知識および技術の習得に励もうとする。
	計画力	
	創造力	自分の理想とする管理栄養士を創造し、その目標に向けて必要となる授業の達成目標に到達するために、修得した知識・技能を活用して課題解決することができる。
チームで働く力	発信力	本時の授業で提示した質問項目について、自らの考えをまとめ他者に示すことができる。教員からの問いかけに対して、積極的に回答できる。
	傾聴力	授業の達成目標に到達するために、ペアワーク・グループ討議では他者から意見や伝えたいことを引き出し、その意見を尊重できる。授業の達成目標に到達するために、授業の内容を分かりやすく整理してまとめたり記述（図表含む）したりすることができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	授業の達成目標に到達するために、授業中に出される指示等の約束事を守り、授業に参加できる。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

教科書：「給食経営管理論 給食と給食経営管理における関連項目の総合的理解」（市川洋子他）医歯薬版株式会社
第6週（損益分岐点分析）
<https://www.navigate-inc.co.jp/tool/pdf/1101.pdf>
<https://www.navigate-inc.co.jp/tool/pdf/1102.pdf>
<https://www.navigate-inc.co.jp/tool/pdf/1103.pdf>
<https://www.navigate-inc.co.jp/tool/pdf/1104.pdf>

他科目との関連、資格との関連

他教科との関連：基礎栄養学、食事摂取基準論、栄養管理プロセス論、応用栄養学、食事設計演習、給食経営管理実習、事前事後演習、臨地実習（A）給食基礎
資格との関連：栄養士、管理栄養士受験資格、栄養教諭一種

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> 配布プリントは、講義のノートとしても使用できる。まとめとして活用してほしい。 復習問題は、自己採点および解説を十分に行い、知識を確実に定着させてほしい。 授業スライドはGoogle Classroomにて配布する。授業スライドを補足する内容も含まれるので必ず確認してほしい。 復習問題の解説は、必要に応じてGoogle Classroomまたは、授業時間内に実施する。 管理栄養士としての役割をどのように果たすべきか、考える機会を設ける。積極的に意見交換をし、考えを深めてほしい。 	1 講義には集中して臨む、課題の提出の期限を守るなどマナーを守る。 2 グループ活動では、社会人基礎力を発揮して積極的に活動に参加する。 3 遅刻・早退 3 回を欠席 1 回として扱う。

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント			
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	75	①	✓	授業で学修する以下の内容の理解度を確認する。 ・給食を経営という側面から説明することができる。 ・各種施設について特徴を説明することができる。 ・事故対策と防止策、災害対策について説明することができる。 ・販売価格の設定方法等、財務管理について説明することができる 評価割合 知識の獲得（給食経営管理に関する基本事項）：50% 知識の活用（給食経営管理に関する問題点を抽出できる）：30% 知識の解決（給食経営管理に関する問題を解決する手法を提案できる）：20%		
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
	平常評価	小テスト		15	①	✓	授業の進度に合わせて理解度を確認する 評価割合 評価割合 知識の獲得（給食経営管理に関する基本事項）：80% 知識の活用（給食経営管理に関する問題点を抽出できる）：20% 知識の解決：0%	
					②	✓		
					③	✓		
					④	✓		
					⑤	✓		
		レポート			0	①		
						②		
						③		
						④		
						⑤		
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）			0	①		
						②		
						③		
						④		
						⑤		
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	（主体性）予習が教科書レベルで実行できている。 （実行力）予習が教科書以外の情報源から修得する行動ができている。 （課題発見力）本時の授業の目標を達成するために不足している知識・技能を抽出し、その内容について学修ができている。 （創造力）本時の授業の目標を達成するための課題を解決するために修得した知識・技能を最大限に活用して、提示した課題を解決することができている。 （発信力）本時の授業で提示した質問項目について、自らの考えをまとめ他者に示すことができている。挙手の回数については、回数を得点化する。 （傾聴力）本時の授業の目標を達成するための知識・技能について、分かりやすく整理してまとめたことを記述（図表含む）することができている。本時の授業で提示した質問項目についての意見交換において、相手の意見や疑問について質問をすることができる、また意見を引き出すコメントができている。 （規律性）指定された日時に授業シートを提出することができている。		
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
総合評価割合			100					

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
経営という側面から給食運営の方法を説明でき、各種施設についての特徴や事故対策と防止策、災害対策についても説明することができる S (秀) は、A(優)の基準に加えて、さらに幅広い知見を持っていると確認できる。	経営の基本的事項から給食運営の方法を説明でき、各種施設についても基本的な特徴が理解できる。また、災害対策や事故防止について基本的なことが理解できる。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	給食経営管理論 I の重要事項の復習 マーケティングの基本について知る	給食経営管理論 I 試験問題の解説 講義、グループディスカッション、発表 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	マーケティングの基本項目について理解し、給食施設で働く管理栄養士として求められる業務について考えることができる。	予習：①教科書119～124を読む②身近なマーケティング活動についてまとめる、その他授業シートの提示項目に取り組み 復習：①PCR シートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	給食施設におけるマーケティングの活用方法を知る 効果的なマーケティングについて具体的な方法を考える	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	経営における基本戦略の重要性を理解し、管理栄養士としてどのような経営をしていけるか考えることができる。	予習：①教科書124～129を読む②給食施設におけるマーケティングの4Cについて具体例を考える、その他授業シートの提示項目に取り組み 復習：①PCR シートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	持続可能な給食経営組織について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	組織運営の基本的事項および組織形態について理解し、説明できる	予習：①教科書131～134を読む②図10の組織図から組織形態を読み取る、その他授業シートの提示項目に取り組み 復習：①PCR シートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	給食資源としての人材活用について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	給食施設の管理栄養士として求められる、人材育成の手法と評価方法について理解し、説明できる	予習：①教科書132～137を読む②OJTとOFF-JTについて調べる、その他授業シートの提示項目に取り組み 復習：①PCR シートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	給食の原価管理について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	給食の原価の構成を理解し説明できる 棚卸、食材料管理と原価管理の関係について理解し説明できる	予習：①教科書137～を読む②材料費の計算方法について復習する、その他授業シートの提示項目に取り組み 復習：①PCR シートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	給食の費用分析の方法について知る	講義、演習、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	ABC分析および損益分岐点分析の方法を理解し、給食経営の視点で活用できる	予習：①教科書142～144を読む②ABC分析についての問題を解く、その他授業シートの提示項目に取り組み 復習：①PCR シートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	財務諸表について知る 給食の委託について知る	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	財務諸表の基本事項について理解し、説明できる 給食の委託契約の種類とがいようについて理解し、説明できる	予習：①教科書144～152を読む②流動負債と固定負債、流動資産と固定資産の性質の違いについて調べる、その他授業シートの提示項目に取り組み 復習：①PCR シートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	給食施設における危機管理対策（事故・災害時対策）について知る。	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	事故対策を理解し、管理栄養士として事故に結び付く軽微な事象を報告できる体制をどう作るか考えることができる。	予習：①教科書153～162を読む②災害時の給食や食事の対の実際について調べる、その他授業シートの提示項目に取り組み 復習：①PCR シートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組み、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	病院給食の意義と特徴、財務、栄養士・管理栄養士の配置規定などを知る。入院時食事療養制度を理解する。	講義、グループディスカッション、発表 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	病院給食の意義と特徴について概要を説明できる。入院時食事療養制度に基づき、入院に係る食事代金の計算ができる。	予習：①教科書163～169を読む②病院における栄養士・管理栄養士の配置規定を調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組む、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	病院給食の意義と特徴、財務、栄養士・管理栄養士の配置規定などを知る。	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	病院給食の栄養管理、生産管理、について概要を説明できる。給食業務の委託について説明できる。	予習：①教科書163～169を読む②病院給食における委託可能な業務について調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組む、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	高齢者・介護福祉施設給食の意義と特徴、財務、栄養士・管理栄養士の配置規定などを知る。	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	高齢者・介護福祉施設給食の意義と特徴、栄養管理、生産管理、について概要を説明できる。	予習：①教科書169～174を読む②介護保険施設について調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組む、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	児童福祉施設の意義と特徴、栄養士・管理栄養士の配置規定について知る。	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	児童福祉施設の意義と特徴、栄養士・管理栄養士の配置規定を説明できる。	予習：①教科書174～185を読む②保育所における給食および食育についての実際の取り組み内容を調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組む、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	学校給食の意義と特徴、学校給食摂取基準、学校給食衛生管理基準等特徴を知る。	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	学校給食の意義と特徴、学校給食摂取基準、学校給食衛生管理基準等特徴を説明することができる。	予習：①教科書185～194を読む②「学校給食実施基準の一部改正について」に示されている「学校給食の食事内容の充実」から学校給食のあり方について考えをまとめる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組む、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	事業所給食の意義と特徴、栄養管理を知る。	講義、グループディスカッション、発表、小テスト 予習課題・演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	事業所給食の意義と特徴を知って、管理栄養士として利用者を増やすための方法を考えることができる。	予習：①教科書194～202を読む②事業所給食で行われている特徴的な給食を調べる、その他授業シートの提示項目に取り組む 復習：①PCRシートで示した重要事項の確認②復習問題に取り組む、採点および解説を行う	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	給食経営管理論Ⅱのまとめをする	講義 質問に対する解説 google classroomによる質問の受付	給食経営管理論Ⅱのまとめができ、理解不十分なところや課題となっている部分を発見し、解決することができる。	予習：①授業シートの問題に取り組む②疑問点、質問事項をまとめる 復習：①授業シートの問題に再度取り組む②苦手な項目について授業シートや授業スライドを用いて学び直す	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力