

Nutritional Management in Food Service

2 units (compulsory)

Emi Shuto · ASSOCIATE PROFESSOR / COURSE OF CLINICAL AND APPLIED NUTRITION, SCHOOL OF NUTRITION

Target) 供食計画・栄養教育計画を中心とした栄養管理業務は、給食管理の中核的な役割をもつ。各特定給食施設の対象者の健康保持・増進、心身の健全な発育・発達、疾病の治療・予防などを目的とした給食の計画、実施、評価までの一連の業務内容を学習し、対象者の栄養改善に寄与しうる適切な栄養管理を行うための知識を習得する。

Schedule)

1. 給食経営管理の基本的理解 / 給食の歴史と概念・給食施設における栄養士の役割
2. 栄養・食事管理 / 栄養・食事管理の目的
3. 栄養・食事管理 / 栄養計画と食事計画の実際
4. 栄養・食事管理 / 栄養管理の評価
5. 施設・設備管理 / 施設・設備管理の概念と実際
6. 施設・設備管理 / 機器設備の保守管理
7. 施設・設備管理 / 食事環境・機器・食器の管理
8. 衛生・安全管理 / 衛生・安全管理の目的と方法
9. 衛生・安全管理 / HACCP
10. 衛生・安全管理 / 人・食品の衛生安全管理と危機管理
11. 衛生・安全管理 / 施設・設備の衛生安全管理と危機管理
12. 食材料管理 / 食材料管理の概念
13. 食材料管理 / 食材料の種類と分類・購入計画
14. 食材料管理 / 食材料管理の方法
15. 食材料管理 / 食材料管理の評価
16. 定期試験

Textbook) 「給食経営管理論」 栄養科学シリーズ NEXT(講談社)

Contents) <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217962>

Contact)

⇒ Shuto (+81-88-633-7476, shuto@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL