

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
給食経営管理論 I	1年次	必修	講義	2単位（30時間）	小林 奈穂 ※
授 業 概 要					
<p>給食経営管理論では、特定通多数の人々健康状態・栄養状態の改善・維持・向上，QOLの向上を目標とした栄養・食事管理を効率的かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについて給食経営管理の理論に基づき理解する。</p> <p>給食経営管理論 I では、特定給食施設の定義と各種施設における給食の運営という観点から、これらの給食業務の計画に必要な基礎知識及び給食運営に必要な調理現場での管理の実際を学び、効率的な給食管理のあり方を理解する。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・特定給食施設に基本的概念について理解し説明できる。 ・給食経営管理を総合的にマネジメントできる能力を習得し、栄養士・管理栄養士として給食経営管理業務を意欲的に遂行することができる。 ・給食における献立管理、食材料管理、生産管理、安全・衛生管理、衛生管理、施設・設備管理等の内容について理解し説明できる。 					
実務経験のある教員					
小林 奈穂：給食施設における給食の運営、栄養管理の経験を踏まえ、学習内容が実践にどのように活かされるかを随時授業に取り入れる					
回	学 習 内 容				担当教員
1	給食経営管理の理論 給食の目的と役割 特定給食施設				小林 奈穂 ※
2	給食経営管理の理論 特定給食施設における栄養士・管理栄養士				
3	給食経営管理の理論 給食における経営理念と組織 給食経営管理と給食の運営				
4	給食システム 給食経営管理とシステム				
5	給食システム 給食の資源				
6	献立管理 献立の機能				
7	献立管理 献立作成・評価				
8	食材料管理 給食における食材料				
9	食材料管理 食材料の購入と管理 食材料費				
10	生産管理 大量調理の方法と技術				
11	生産管理 配膳 作業管理				
12	危機管理 インシデント・アクシデント 自然災害 安全・衛生管理 衛生管理の意義 食中毒 HACCP				
13	安全・衛生管理 一般衛生管理 大量調理施設衛生管理マニュアル 衛生検査				
14	施設設備管理 オペレーションシステムと設備 食器・什器 食事環境				
15	まとめ				
学 習 方 法					
<p>教科書を中心に授業を行い、必要に応じて資料を配布する</p> <p>事前学習：講義内容を確認し教科書に目を通すこと</p> <p>事後学習：ノートまとめを行い知識の定着を図ること</p> <p>月曜試験：事後学習を実施して臨み、受験後は苦手分野の補強に役立てるなど有効的に活用すること</p> <p>配布資料は適切に管理し、自己学習に活用すること</p>					
評 価 方 法					
<p>科目修了試験90%，月曜試験10%として評価する</p> <p>ただし、科目修了試験の成績60%以上を必須条件とする</p>					
先 修 科 目					
教科書，参考書					
<p>教科書：給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開 石田裕美ほか 医歯薬出版株式会社</p> <p>給食経営管理論実習 石田裕美編著 建帛社</p>					