

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Ⅱ	2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Ⅱでは、栄養・食事管理の理論、マーケティングの原理と応用、ならびに組織運営のための組織管理等のマネジメントについて理解するために、給食におけるマーケティング、栄養・食事管理、品質管理、人事管理、危機管理、情報管理、各給食施設の給食経営管理等について講義する。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・各特定給食施設における給食経営管理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業務を意欲的に遂行することができる。 ・給食におけるマーケティング、栄養・食事管理、品質管理、人事管理、危機管理、情報管理、各給食施設の給食経営管理等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、商品開発の経験を踏まえ、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	給食とマーケティング マーケティングの基本 給食におけるマーケティング				小林 奈穂 ※
2	給食運営の外部委託 外部委託の目的と契約 受託会社の役割				
3	栄養・食事管理 栄養食事管理のPDCAサイクル 食事摂取基準の活用				
4	栄養・食事管理 栄養食事計画と評価 栄養情報				
5	品質管理 給食と品質 品質と標準化				
6	人事管理 給食施設の組織				
7	人事管理 能力開発 教育・訓練と能力評価				
8	原価管理 給食の原価構成 収入と支出				
9	原価管理 損益分岐点分析 財務諸表				
10	情報管理 帳票類の種類と管理				
11	各給食施設における給食経営管理 医療施設				
12	各給食施設における給食経営管理 高齢者・介護福祉施設				
13	各給食施設における給食経営管理 児童福祉施設 障害者福祉施設				
14	各給食施設における給食経営管理 学校				
15	各給食施設における給食経営管理 事業所 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					
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					