

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
給食経営管理演習	4年次	必修	演習	1単位（30時間）	小林 奈穂 ※
授 業 概 要					
給食経営管理論Ⅰ、Ⅱを通じて学習した給食の運営、栄養管理、マネジメント等を理解した上で、各給食施設の現状や最新の法規について学ぶ。					
到 達 目 標					
管理栄養士として必要な給食経営管理論分野の知識と考え方を身につける。					
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	給食の理論と目的				小林 奈穂 ※
2	給食の資源、給食システム				
3	給食の運営① 栄養・食事管理、献立管理				
4	給食の運営② 食材管理				
5	給食の運営③ 安全・衛生管理				
6	給食の運営④ 生産管理・作業管理				
7	給食の運営⑤ 品質管理				
8	給食の運営⑥ 施設・設備管理、危機管理				
9	給食と経営① マーケティング				
10	給食と経営② 外部委託				
11	給食と経営③ 会計・原価管理				
12	給食と経営④ 人事・組織管理				
13	給食施設の特徴と関連法規① 病院、介護保険施設				
14	給食施設の特徴と関連法規② 児童福祉施設、学校、事業所				
15	応用問題				
学 習 方 法					
評 価 方 法					
科目修了試験					
先 修 科 目					
教 科 書、参 考 書					
オリエンテーションにて通知する。					