

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	担当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13057	2	前期	必修	2	30
授業科目名 (英文)	給食経営管理論Ⅰ（基礎） (Food Service ManagementⅠ)				
担当教員名	○酒井 理恵／森本 修三				
授業の概要及び到達目標					
<p>○概要：給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、経済面、組織運営、安全管理などにおける給食経営管理全般のマネジメント能力を養う。給食経営管理は、該当集団の個人個人に適切な食事を合理的に安全に提供するため、生産・品質管理、衛生・安全管理、機動性、経済性、機能や安全性を考慮した施設・設備管理、適正な人事労務管理、経営的な感覚を必要とする原価管理、食事や業務の評価、危機管理などと多岐にわたるものである。これらの給食経営管理に必要な基礎的知識および技術を、関連法規、給食施設の特質などを絡め、さらに、マーケティング、業務委託に関わる事項も加えて、給食経営管理論Ⅱにまたがって学習する。</p> <p>○到達目標：関連法規および多くの給食施設の概要を理解する。管理栄養士の立場から、給食における栄養・食事管理およびサービスを効率的かつ安全に運営するための手法を理解し、栄養食事計画が立てられ給食の実施ができる。組織管理なども含めたマネジメントの基本的な考え方や方法が理解できる。管理栄養士としての社会的使命や考え方についても事例を通じて知る。衛生管理について十分に理解する。</p>					
準備学習等					
<p>教室内 15時間（15週×1時間）＋ 予・復 30時間（15週×2時間）以上 最低限の準備として、授業予定に合わせ教科書の該当項目を熟読し、授業内容を理解するための土台となる知識を持っておくこと。難解な項目、疑問となる部分等については授業中に質問ができるよう整理しておく。また、日常の出来事、栄養・食事に関連する事項、社会情勢などは他の書籍、新聞等々で把握しておく。</p>					
成績評価の方法	定期試験 80% 小テスト、課題提出 15% 授業態度（出席状況、質問の有無などを含む）5%				
テキスト	①給食経営管理論：吉田勉、名倉秀子：学文社：ISBN978-4-7620-2603-4 ②エクセル栄養君 Ver8.2：吉村幸雄：建帛社（ISBNなし） ②授業ごとの配布プリント				
参考図書	①給食経営管理論：韓純子、大中佳子：第一出版：ISBN978-4-8041-1366-1 ②日本人の食事摂取基準（2015年版）：菱田明、佐々木敏 第一出版：ISBN978-4-8041-1312-8 ③給食施設のための献立作成マニュアル：赤羽正之他 医歯薬出版：ISBN978-4-263-70659-6 C3047				
備考	卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連については、別途明示している各学科の履修系統図を確認すること。 オフィスアワーは desknet's の一覧で確認すること。				

授 業 計 画

- 第1回：給食の概念①：(森本)給食の概要(給食の定義・意義目的)、給食のシステムの概念
第2回：給食の概念②：(森本)特定給食施設とは、給食の目的、管理栄養士の役割、
関係法規
第3回：給食経営管理の概要：給食経営と献立、経営管理の概要(意義・目的、機能と展開)
第4・5回：栄養・食事管理：栄養食事のアセスメント、食事の計画、食事計画の
実施・評価・改善
第6回：給食経営における品質管理①：品質の標準化
第7・8回：給食経営における品質管理②：食材、食材の選択、食材の保管・在庫管理
第9・10回：給食経営における品質管理③：給食のオペレーションシステム、生産計画と
人員配置
第11回：給食経営における品質管理④：大量調理の調理特性、生産性とその要因
第12回：給食経営における品質管理⑤：廃棄物処理、配膳・配食の精度
第13回：給食の安全・衛生の概要①：安全・衛生の概要
(意義と目的、給食と食中毒・感染症)
第14回：給食の安全・衛生の概要②：安全・衛生の概要
(危機管理対策、インシデント、アクシデント)
第15回：・給食経営管理論Ⅰのまとめ
・栄養計算ソフトの使い方(エクセル栄養君)
*1年時「栄養学演習」で作成した献立を使用