

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	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13058	2	後期	必修	2	30
授業科目名 (英文)	給食経営管理論Ⅱ(応用・実践・施設別給食管理) (Food Service Management Ⅱ)				
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>○給食経営管理論Ⅰにつづき、給食経営管理者としての素養を身につけることを目的とするが、より具体的な事例(事業所、学校、福祉施設および病院)をあげ、特定給食施設の「給食経営」について深く知る。給食管理業務、栄養・食事管理業務、衛生管理、大量調理作業管理等の実際例について学び、衛生面、安全面、作業効率等を配慮した施設設備の概要、マーケティング、顧客満足、アウトソーシングについても学び、考え、加えて、管理者に求められる事故や災害時を想定した日常の準備・対策についても知る。</p> <p>○各特定給食施設の状況を設定し、実際の給食経営管理業務をシミュレーションできる。マーケティング、アウトソーシング、情報管理について理解し、時代に合った給食経営管理を考えることができる。施設、設備管理の重要性と作業効率、安全管理、経済効率との関連を理解できる。</p> <p>会計の概要および原価管理が理解できる。</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。加えて、給食経営管理論Ⅰの教材プリントの内容については十分に復習しておく。</p> <p>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。</p> <p>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 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：給食の安全・衛生の概要③：給食における HACCP システムの運用、
大量調理施設衛生管理マニュアル
- 第2回：給食の安全・衛生の概要④：安全・衛生の実際
(大量調理施設衛生管理マニュアル、衛生教育)
- 第3回：施設・設備①：施設、設備の保守・管理、大量調理機器の種類と機能、作業動線、
作業区域と設備のレイアウト
- 第4回：施設・設備②：食器・什器の管理、配食・運搬方法
- 第5回：施設・設備③：食事環境整備の意義と目的、食事環境の設計
- 第6回：給食の安全・衛生の概要⑤：事故・災害対策
(事故や災害への給食対応、リスクマネジメント)
- 第7回：経営管理の概要：給食の資源と管理、給食の外部委託（アウトソーシング）、
マーケティングの原理・活用
- 第8回：給食経営における品質管理：(森本)：原価管理(会計とは、原価管理、給食の収支)
- 第9回：経営管理と組織：(森本)：経営管理と組織、リーダーシップとマネジメント
給食の人事管理：(森本)：雇用形態、人事考課、教育・訓練事務管理
- 第10回：給食の概念①：(森本)：特定給食施設(医療と給食、病院給食)
- 第11回：給食の概念②：(森本)：特定給食施設
(病院給食の実際、栄養食事管理、チーム医療)
- 第12回：給食の概念③：特定給食施設（高齢者福祉施設給食）
- 第13回：給食の概念④：特定給食施設（児童福祉施設給食、障害者施設給食）
- 第14回：給食の概念⑤：特定給食施設（学校給食、事業所給食）
- 第15回：給食経営管理論 I・II のまとめ