

科目区分	専門教育科目	科目名	給食経営管理論	科目コード	20701	担当者	山口ゆかり	
対象学生	栄養士コース1年生	学期区分	前期	単位数	2	卒業要件	必修	
						免許・資格要件	栄養士免許必修	
科目の主題						成績評価の方法と割合		
給食業務を行うために必要な給食マネジメントの基礎を学ぶ。						定期試験 (100%)		
科目の到達目標						教育目標に基づく学修成果の到達目標		
						誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	給食施設の種類とその特性を理解する。						○	
2.	PDCAサイクルに基づいた給食業務の流れを理解する。						○	
3.	大量調理施設衛生管理マニュアルを理解する。						○	
4.	発注量と栄養評価の計算ができる。						○	○
5.								
授業方法								
教科書とプリントを用い、板書しながら講義を行う。発注量と栄養評価の算出では、計算機を使って演習を行う。各回とも目標を説明した上で、授業を進めていきたい。								
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)								
教科書の巻末にある記入式ノートを準備学修 (予習、復習) に役立て、主体的に取り組む姿勢を身につけてほしい。								
授業計画								
第1回	給食の概念(1)：給食の定義、給食施設の種類、給食システム							
第2回	給食の概念(2)：健康増進法、その他の関連法規							
第3回	経営管理(1)：マーケティング、経営形態、教育訓練、給食委員会							
第4回	経営管理(2)：原価の3要素、損益分岐点、ABC分析							
第5回	栄養・食事管理(1)：食事摂取基準、給与栄養目標量、栄養評価、食事の配分							
第6回	栄養・食事管理(2)：食品構成表、献立作成、栄養出納表、栄養管理報告書							
第7回	食材料管理(1)：食材の種類と保管温度、生鮮食品の出回り時期							
第8回	食材料管理(2)：発注量の算出							
第9回	食材料管理(3)：購入先の選定と契約方法、発注、検収、在庫管理							
第10回	施設・設備管理：厨房機器の種類、器具・食材の材質、食器洗浄テスト							
第11回	衛生管理(1)：食中毒菌の特性と発生状況、食中毒発生時の対処							
第12回	衛生管理(2)：大量調理施設衛生管理マニュアル							
第13回	調理工程管理 (大量調理)：3つの品質、大量調理の特性							
第14回	給食施設の特性(1)：病院、社会福祉施設 (高齢者、児童、障がい者)							
第15回	給食施設の特性(2)：学校、事業所、その他							
教科書・参考書				受講生へのメッセージ				
栄養管理と生命科学シリーズ 給食経営と管理の科学 理工図書				給食業務の多さに躊躇する人がいるかも知れません。でも、大丈夫です。学内や学外での実習を経験し、卒業する頃には自信が持てるはずです。				