

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	19S640	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	担当形態	単独												
科目		施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	必修													
						免許・資格要件	栄養士必修													
科目の主題						学修成果との関連（大○、中○、小△）														
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。						1. 「尽心」 誠実な人柄と 人間力	2. 「創造」 高度な知性と 創造力	3. 「実践」 明確な意思と 実践力												
科目の到達目標						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 表 現 ・ 創 判 造 断 力	⑤ 実 主 行 体 力 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力									
1.	給食施設の種類とその特性を理解する。							◎		△										
2.	P D C A 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.						成績評価の方法と割合														
授業方法						定期試験（85%） 臨時試験（15%）														
教科書とプリントを用い、板書をしながら講義を行うが、発注量と栄養評価の算出では、計算機を使って演習した後、解答確認のためのディスカッションを行う。また、5、9、13回目の初めには、理解度を確認するための小テストを実施する。なお、進行により授業内容が前後する場合は、その都度説明する。																				
課題等への対応						授業外学修時間														
小テストは返却し、解説する。また、試験問題の解説は、後期の給食経営管理論実習 I で行う。						毎週30~60分程度														
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）														
第1回	給食の概念(1)：給食の定義、給食施設の種類、特定給食施設					シラバスを読み返し、科目の概要を確認する。														
第2回	給食の概念(2)：健康増進法、その他の関連法規					健康増進法（特に特定給食施設）について復習する。														
第3回	経営管理・人事管理：運営形態、マーケティング、教育訓練、給食委員会					直営と委託の違いについて復習する。														
第4回	栄養管理(1)：食事摂取基準、給与栄養目標量、食品構成表					給与栄養目標量の求め方について復習する。														
第5回	栄養管理(2)：栄養配分、栄養評価 【小テスト】					1~4回目の授業内容を振り返り、小テストに備える。														
第6回	栄養管理(3)：献立作成基準、献立表、栄養出納表、栄養管理報告書					栄養評価の計算方法を復習する。														
第7回	品質管理、原価管理：3つの品質、給食の原価、損益分岐点、財務三表					3つの品質と原価の3要素について復習する。														
第8回	食材管理(1)：購入先の選定と契約方法、発注量の算出					発注量の計算方法を復習する。														
第9回	食材管理(2)：検収、在庫管理、食材費の算出、A B C 分析 【小テスト】					5~8回目の授業内容を振り返り、小テストに備える。														
第10回	施設設備管理：厨房機器の種類、器具・食器の材質、食器洗浄テスト					機器の種類と衛生区分との関係性について復習する。														
第11回	衛生管理(1)：食中毒菌の特性と発生状況、大量調理施設衛生管理マニュアル①					食中毒予防のための管理事項について復習する。														
第12回	衛生管理(2)：大量調理施設衛生管理マニュアル②、食中毒発生時の対処					大量調理施設衛生管理マニュアルを読み返し、重要事項に線を引く。														
第13回	生産管理：大量調理の特性、労働生産性、給食システム 【小テスト】					9~12回目の授業内容を振り返り、小テストに備える。														
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）					病院と社会福祉施設の給食について復習する。														
第15回	給食施設の特性(2)：学校、事業所、その他、事務管理（帳票類）					学校と事業所の給食について復習する。														
試験	定期試験を実施する																			
教科書	栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」 井川聰子他、理工図書				受講生への メッセージ	給食業務の多さに躊躇する人がいるかもしれません。 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。														
参考書等	なし																			