

科目区分	専門教育科目	授業科目名	給食経営管理論			科目コード	26S701	担当者	富工 由貴			担当形態	単独	
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	春学期	単位数	2	必修・選択の別	必修	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	講義	履修条件										教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分	
実務の経験を有する教員担当科目	該当	実務の経験内容及び科目との関連	病院の管理栄養士として長年給食管理業務、及び病院給食の運営に係る業務に従事した経験を生かして、実際の業務に即した給食経営管理について指導を行う。									科目に含まれることが必要な事項		

授業の主題	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。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	小テストは返却し、添削又は解説を行う。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。
授業の方法	教科書とプリントを用い、スライドを使って講義を行う。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。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	給食の概念(1)：給食の定義、給食施設の種類の、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9回	食材管理(2)：検収、在庫管理、食材費の算出、ABC分析	食材管理について復習する。	
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、食器洗浄システム	機器の種類と衛生区分との関係性について復習する。	
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5回	栄養管理(2)：栄養配分、栄養評価	食事摂取基準、食品構成について復習する。	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	大量調理の特性、給食システムについて復習する。	
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。	
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。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」/井川聡子他/理工図書	受講生へのメッセージ	給食管理の基礎を学びます。初めて聞く言葉が多く、また業務の多さに躊躇する人がいるかもしれませんが、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 [書名/著者名/出版社]	なし		

