

科 目 名	給食経営管理論					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	緒 方 智 宏						
開 講 年 次	3	開講期	後期	単位数	2	必修・選択	必 修
授業の概要 及びねらい	給食の運営には、対象者のアセスメントに基づいた、栄養計画、献立作成、調理・生産、提供、評価という一連の食事管理過程の理解が必要である。同時に、食事管理を効率的かつ効果的に継続していくためには、経営管理理論の修得も重要である。そこで本科目では、給食の運営に必要な基本的な知識を学び、食事管理の一連のプロセスを効率的および効果的に運営できる経営管理を習得することを目的とする。						
授 業 の 到達目標	1) 給食システムと調理システムについて説明ができる。 2) 組織構造の種類と特徴を述べることができる。 3) 給食のマーケティングについて説明ができる。 4) 給食の財務・会計管理について説明ができる。 5) 事故・災害などの危機管理について述べることができる。 6) 各特定給食施設の目的と特徴について説明ができる。 7) 各特定給食施設の栄養士の配置について説明ができる。 8) 委託給食について述べることができる。						
学 習 方 法	講義						
テキスト及 び参考書等	テキスト：給食経営管理論（医歯薬出版）、配布資料 参考書：給食施設のための献立作成マニュアル 第7版（医歯薬出版）、日本人の食事摂取基準「2010年版」						
評 価 基 準 ・ 方 法	到達目標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	◎	◎				60	
小テスト等							
宿題・授業外レポート		○				20	
授業態度				○		10	
受講者の発表							
授業への参加度				○		10	
その他							
合 計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	オリエンテーション、給食の概念						
第 2 週	給食経営管理の概念、栄養・食事管理						
第 3 週	栄養・食事管理						
第 4 週	給食の品質管理						
第 5 週	安全・衛生管理、危機管理						
第 6 週	施設・設備管理						
第 7 週	給食の人事・事務						
第 8 週	施設別給食経営管理（病院）						
第 9 週	〃（高齢者・介護保険施設）						
第 10 週	〃（障害者福祉施設、学校給食、事業所給食、その他）						
第 11 週	給食の生産（原価、損益分岐点）						
第 12 週	〃（財務三表）						
第 13 週	〃（食材管理）						
第 14 週	〃（オペレーション）						
第 15 週	〃（HACCP）						
第 16 週	筆記試験						
備 考	・授業外学習（事前学習・事後学習）						