

準備学習ポイント一覧

科目名	給食経営管理論Ⅱ	教員名	柴崎 みゆき	学科/区分	保健栄養 必修	履修年次	2
授業計画	回	授業項目	準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等)				
	1	給食における経営管理(1)	ワークシート:給食運営計画(経営計画・組織作り)*別紙配布プリントの作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	2	給食における経営管理(2)	ワークシート:給食運営計画(給食システム・作業区域・導線)*別紙配布プリントの作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	3	給食における経営管理(3)	ワークシート:マーケティングリサーチ*別紙配布プリントの作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	4	給食における経営管理(4)	ワークシート:給食サービスの提案書*別紙配布プリントの作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	5	給食における栄養・食事管理(1)	ワークシート:栄養アセスメント表*別紙配布プリントの作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	6	給食における栄養・食事管理(2)	ワークシート:献立計画表 *別紙配布プリントの作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	7	給食における栄養・食事管理(3)	ワークシート:食事摂取基準を参考とした給与栄養目標量算出表の作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	8	給食における栄養・食事管理(4)	ワークシート:食品構成表の作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	9	給食における栄養・食事管理(5)	ワークシート:予定(実施)献立表の作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	10	給食における栄養・食事管理(6)	ワークシート:栄養教育の計画書の作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	11	給食における栄養・食事管理(7)	ワークシート:献立の栄養価計算表の作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	12	給食経営における品質管理(原価)	ワークシート:損益分岐図作成用紙の作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	13	給食経営における品質管理(食材)	ワークシート:消費日計表(食品購入記録)の作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
	14	給食経営における品質管理(生産と提供)	ワークシート:給食作業手順表(指示書)の作成手順に従ってシートを作成し、不明な点などを授業で確認できるようにしておく。				
15	給食経営管理の総合的理解	指定された特定給食施設の給食システムについて調べ学習をし、パワーポイントにて発表できるように資料を作成しておく。					
教員からのメッセージ	講義の最後に次週の予告をする。教科書の該当する箇所を予習すること。また、講義用のファイル(A4サイズ)を用意して配布プリント、各自のノートやレポート等を綴じて復習しておくこと。						