

科目名 (科目番号)	給食経営 管理論 I (092271)	教員名 柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	1
			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
			オフィスアワー			D311研究室(柴崎)	
授業概要	特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上, QOLの向上を目標とした栄養・食事管理を効率的, かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについて経営管理の理論に基づき理解する。I では給食の意義、給食における管理栄養士の役割をはじめ、栄養・食事管理のプロセスを学習する。栄養・食事計画をすすめるために必要な基礎的技術を確認しながら習得する。また、安全な給食の提供を行うため、各行程における衛生上重要な管理点を把握し、衛生管理に配慮した給食運営の計画について学ぶ。						
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	給食の概念	到達目標: 給食の定義、給食における管理栄養士の役割について理解する。 学習内容: 給食の定義、給食における管理栄養士の役割について学習する。				
	2	給食システム	到達目標: 給食システム(トータルシステムとサブシステム)について理解する。 学習内容: 給食システム(トータルシステムとサブシステム)について学習する。				
	3	給食施設の特徴と 関連法規(1)	到達目標: 健康増進法における特定給食施設、医療施設について理解する。 学習内容: 健康増進法における特定給食施設、医療施設について学習する。				
	4	給食施設の特徴と 関連法規(2)	到達目標: 高齢者・介護福祉施設、児童福祉施設の給食について理解する。 学習内容: 高齢者・介護福祉施設、児童福祉施設の給食について学習する。				
	5	給食施設の特徴と 関連法規(3)	到達目標: 障害者福祉施設、学校、事業所の給食について理解する。 学習内容: 障害者福祉施設、学校、事業所の給食について学習する。				
	6	給食経営管理の概念(1)	到達目標: 給食経営と献立について理解する。 学習内容: 給食経営と献立について学習する。				
	7	給食経営管理の概念(2)	到達目標: 経営管理の概要、給食とマーケティングについて理解する。 学習内容: 経営管理の概要、給食とマーケティングについて学習する。				
	8	栄養・食事管理(1)	到達目標: 栄養・食事のアセスメント、食事の計画について理解する。 学習内容: 栄養・食事のアセスメント、食事の計画について学習する。				
	9	栄養・食事管理(2)	到達目標: 食事計画の実施、評価、改善について理解する。 学習内容: 食事計画の実施、評価、改善について学習する。				
	10	給食経営における 品質管理(1)	到達目標: 品質と標準化、原価について理解する。 実習内容: 品質と標準化、原価について学習する。				
	11	給食経営における 品質管理(2)	到達目標: 食材、生産(調理)と提供について理解する。 学習内容: 食材、生産(調理)と提供について学習する。				
	12	給食の安全・衛生(1)	到達目標: 安全・衛生の概要と実際について理解する。 学習内容: 安全・衛生の概要と実際について学習する。				
	13	給食の安全・衛生(2)	到達目標: 事故・災害時対策について理解する。 学習内容: 事故・災害時対策について学習する。				
	14	給食の施設・設備	到達目標: 生産(調理)施設・設備設計、食堂環境について理解する。 学習内容: 生産(調理)施設・設備設計、食堂環境について学習する。				
	15	給食の人事管理	到達目標: 給食業務従事者の教育・訓練について理解する。 学習内容: 給食業務従事者の教育・訓練について学習する。				
成績評価の 方法・基準	レポート20%、試験80%などを総合的に評価し、判定します。						
教科書	サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 栄養・食事管理のための対象者別給食献立集		社団法人 日本栄養士会監修 鈴木久乃・殿塚編著			第一出版 建帛社	
参考図書							
教員からの メッセージ	各回レポートを課します。成績内容一覧表にコメントを記載してレポートを返却いたします。給食における栄養・安全面全般のマネジメントは管理栄養士の重要な業務です。確実に知識を身に付けてほしいのでレポートを課します。欠席した場合は必ず担当教員に当日の配布資料や講義内容を確認してから、次回の講義に参加してください。						