

科目名 (科目番号)	給食経営 管理論Ⅱ (094271)	教員名 柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	2
			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。Ⅱでは給食運営におけるや食品流通、食品開発の状況、給食に係る組織や経費などを総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護における給食の位置づけを理解し、給食運営に応用する能力を養う。						
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	給食における経営管理(1)	到達目標: 給食経営システムの計画書(経営計画・組織づくり)が作成できる。 学習内容: 給食経営システムや組織の意義と目的について学習する。				
	2	給食における経営管理(2)	到達目標: 給食経営システムの計画書(給食システム・作業区域・導線)が作成できる。 学習内容: 給食経営システムや作業計画の意義と目的について学習する。				
	3	給食における経営管理(3)	到達目標: 顧客のニーズや満足度をリサーチする方法を説明できる。 学習内容: 給食におけるマーケティング・リサーチの手法について学習する。				
	4	給食における経営管理(4)	到達目標: 顧客のニーズや満足度のリサーチに基づき、給食サービスの提案書が作成できる。 学習内容: 給食におけるマーケティング・ミックスを用いた提案や実施について学習する。				
	5	給食における栄養・食事管理(1)	到達目標: 利用者のアセスメント情報に基づいた栄養・食事の目標を立てることができる。 学習内容: 給食施設における栄養管理システムを理解する。				
	6	給食における栄養・食事管理(2)	到達目標: 食事摂取基準を活用することができる。 学習内容: 給食施設における栄養・食事計画について理解する。				
	7	給食における栄養・食事管理(3)	到達目標: 献立作成基準、給与栄養目標量を作成することができる。 学習内容: 給食施設における栄養・食事計画について理解する。				
	8	給食における栄養・食事管理(4)	到達目標: 期間献立と食品構成表、食品群別荷重平均食品成分表を作成することができる。 学習内容: 給食施設における栄養・食事計画について理解する。				
	9	給食における栄養・食事管理(5)	到達目標: 献立形態と献立作成のポイント、食品成分表を使うことができる。 学習内容: 給食施設における栄養・食事計画について理解する。				
	10	給食における栄養・食事管理(6)	到達目標: 給食における栄養教育の計画書や媒体の作成ができる。 学習内容: 給食施設における栄養・食事計画について理解する。				
	11	給食における栄養・食事管理(7)	到達目標: 食事計画・献立の実施、評価方法や改善方法について説明できる。 学習内容: 給食施設における栄養・食事計画について理解する。				
	12	給食経営における品質管理(原価)	到達目標: 給食運営に関わる原価管理(費用構成や損益分岐点分析)が説明できる。 学習内容: 給食における収入と原価・売上について学習する。				
	13	給食経営における品質管理(食材)	到達目標: 食材購入計画から評価(ABC分析等)の説明ができる。 学習内容: 献立に基づいた食材の購入計画について理解する。				
	14	給食経営における品質管理(生産と提供)	到達目標: 衛生管理に基づいた生産計画書(作業指示書、工程表)の作成ができる。 学習内容: 衛生管理に基づいた生産(調理)と提供について学習する。				
15	給食経営管理の総合的理解	到達目標: 保健・医療・福祉・介護における事例を基に給食マネジメントについて説明できる。 学習内容: 保健・医療・福祉・介護における給食経営管理の実際について学習する。					
成績評価の方法・基準	レポート50%、試験50%などを総合的に評価し, 判定します。						
教科書	給食経営管理論(1年次購入済) 給食経営管理実習ワークブック 改訂新版大量調理-品質管理と調理の実際		社団法人 日本栄養士会監修 藤原政嘉他編 殿塚婦美子編集			第一出版 みらい 学建書院	
参考図書	食品成分表 改訂最新版		香川芳子監修			女子栄養大学出版部	
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。栄養・安全・経済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。また、講義中に計算等を行います。電卓を持参してください。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、次回の講義に参加してください。						