

授業科目	給食経営管理論 (B クラス)				単位	2				
履 修	選択	関連資格	栄養士 管理栄養士 栄教一種免			ナンバリング	NT22002J			
開講年次	2 年	開講時期	後期	該当DP	DP1-2 DP2-1 DP3-1					
担当教員	青木 るみ子									
授業概要	<p>栄養・食事管理およびサービスを効率的かつ安全に運営するためのシステム構築とそのマネジメントを行うために。経営管理や品質管理の理論や手法を給食に応用・展開する知識と技能について解説する。</p> <p>給食組織を円滑にマネジメントするための基本的な考え方や方法および施設別給食についても解説する。また、広い視野を持って給食経営管理の運営ができるようにマーケティングの原理や手法についても取り上げる。</p>									
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 経営管理の概要を説明できる。 2. 給食経営の資源である「人」「物」「金」「情報」のマネジメントについて説明できる。 3. 給食の品質管理について説明できる。 4. 災害時における給食施設の対応について説明できる。 5. 施設別の給食経営管理の特長について説明できる。 									
達成度評価										
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考		
総合評価割合	90	0	0	0	5	5	100			
知識・理解 (DP1-1)										
知識・理解 (DP1-2)	90						90			
知識・理解 (DP1-3)										
知識・理解 (DP1-4)										
思考・判断 (DP2-1)					5		5			
思考・判断 (DP2-2)										
関心・意欲 (DP3-1)						5	5			
関心・意欲 (DP3-2)										
態度 (DP4-1)										
態度 (DP4-2)										
態度 (DP4-3)										
技能・表現 (DP5-1)										
技能・表現 (DP5-2)										
技能・表現 (DP5-3)										
具体的な達成の目安										
理想的レベル					標準的なレベル					
施設別の給食経営管理の特徴を理解し、適切な栄養・食事管理に結び付けることができる。					<ol style="list-style-type: none"> 1. 給食管理の概要を説明できる。 2. 給食経営の資源である「人」「物」「金」「情報」のマネジメントについて説明できる。 3. 給食の品質管理について説明できる。 4. 災害時における給食施設の対応について説明できる。 5. 施設別の給食経営管理の特徴を説明できる。 					
授業計画										
進行	テーマ・講義内容			授業の運営方法	学習課題(予習・復習)			予習・復習時間(分)		

1	テーマ:給食の経営管理① 経営管理の意義、資源、運営形態について解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
2	テーマ:給食の経営管理② 給食におけるマーケティングの活用について解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
3	テーマ:給食における組織・人事管理 給食施設における組織:人事管理と労務管理について解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
4	テーマ:給食の品質管理 品質管理の概念、給食の品質管理の実際、品質保証システムについて解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
5	テーマ:給食の原価管理 給食原価の仕組みについて解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
6	テーマ:会計管理 経営管理の評価方法である財務諸表について解説する。また、給食原価と売上の関係性を分析する手法(損益分岐点分析・ABC分析)を演習を通して解説する。	講義	復習:講義内容の復習 演習課題作成	70
7	テーマ:災害時対策 災害の種類と給食施設に対する影響について解説する。平常時・災害時の給食施設の対応について解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
8	テーマ:施設別給食①(病院) 給食の役割と医療法に規定される給食関連事項を解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
9	テーマ:施設別給食②(病院) 病院給食の栄養・食事管理と診療報酬の関係を解説する。 院外調理について説明する。	講義	復習:講義内容の復習	60
10	テーマ:施設別給食③(学校) 給食の位置づけと学校給食の組織,および関係法規について解説する。 ・食育基本法 ・学校給食法	講義	復習:講義内容の復習	60
11	テーマ:施設別給食④(学校) 学校給食の栄養・食事管理、衛生管理に関して解説する。 ・学校給食実施基準 ・学校給食衛生管理基準	講義	復習:講義内容の復習	60
12	テーマ:施設別給食⑤(高齢者施設) 高齢者施設給食の目的と特性、介護保険法との関連性について解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
13	テーマ:施設別給食⑥(児童福祉施設) 児童福祉施設給食の目的と特徴について解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
14	テーマ:施設別給食⑦(事業所) 事業所の種類と給食の目的および特徴について解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
15	テーマ:その他給食施設 給食の委託に関して解説する。 配食サービスについて解説する。	講義	復習:講義内容の復習	60
16				

17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	給食を経営学的な視点から理解する教科です。社会を取り巻く経済状況にも意識を向けて受講してください。また、給食計画論、食品衛生学、調理学、臨床栄養管理学、介護概論等を復習して授業に臨んでください。			
テキスト	サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」第一出版 「管理栄養士・栄養士必携」第一出版 「日本人の食事摂取基準(2015年版)の実践・活用」第一出版			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	必要に応じて関係資料を配布する。			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	同時開講の給食経営管理実習1と連動して進めます。実習内容を復習したうえで講義を受講してください。			
達成度評価に関するコメント	試験および提出課題については授業中に指示する。 「その他」の評価方法は、授業への取り組みの程度や質問等を評価する。			