

授業科目	給食経営管理実習Ⅱ (Bクラス)				単位	1		
履修	選択	関連資格	栄養士 管理栄養士 栄養教一種免		ナンバリング	NT22108J		
開講年次	3	開講時期	前期	該当DP	DP1-2 DP3-1 DP5-1			
担当教員	永田 純美							
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <p>【実務家教員担当科目】</p> <p>給食経営管理実習Ⅰを基礎に、給食経営管理論で学んだ給食経営の資源(食品流通や食品開発の状況、給食部門の組織や経費)を総合的に判断し、栄養・安全・衛生・経済面等給食全般のマネジメントを行うための知識・技術を活用する。さらに、特定給食施設規模の実習を自ら計画し、実施、評価の業務を行い、管理栄養士として給食経営管理業務全般をマネジメントする実践力を修得する。また、小学校や高齢者施設など対象の異なる特定給食施設の献立展開を学ぶ。衛生管理、原価管理などをテーマとして、給食業務の向上・改善のためにより深く学ぶことを目的に班ごとの調査・研究を行い、プレゼンテーションおよびディスカッションを通して、情報発信能力を修得する。実務家教員として、給食現場に活用できる実践的な給食経営管理方法を修得させる。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>給食経営管理論の理論と給食の運営の関連が理解できる。</li> <li>対象の特性に応じた栄養・食事管理の計画・実施・評価のあり方を、実務に基づいて説明できる。</li> <li>給食経営管理業務の中心となる栄養・食事管理と、食材料管理、衛生管理、生産管理、品質管理、施設設備管理、会計管理、事務管理などの各管理業務との関連性について理解し、総合的な判断ができる。</li> <li>経営管理の資源である「人」「物」「金」「情報」などの給食における特性を把握し、マネジメントの理論を実務面で展開できる。</li> </ol>							
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	0	0	40	20	20	20	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)			40	10	10		60	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)				10			10	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)					10	20	30	
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				
<ol style="list-style-type: none"> <li>給食の計画・提供を通して、マーケティングの手法を活用できる。</li> <li>適切な人事管理・考査ができる。</li> <li>原価分析の実務が理解できる。</li> <li>重点管理点の設定と管理ができる。</li> <li>満足度調査の結果を分析し、改善点を明らかにすることができる。</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>対象の特性に応じた栄養・食事管理の計画・実施・評価のあり方を、実務に基づいて説明できる。</li> <li>給食経営管理業務の中心となる栄養・食事管理と、食材料管理、衛生管理、生産管理、品質管理、施設設備管理、会計管理、事務管理などの各管理業務との関連性について理解し、総合的な判断ができる。</li> </ol>				

		3. 経営管理の資源である「人」「物」「お金」「情報」などのマネジメントを実務面で展開できる。		
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:オリエンテーション 給食施設の運営計画と種類別の給食経営管理の特徴を学ぶ。	講義・演習	予習:給食経営管理実習Ⅰで実施した内容の確認、班別献立の最終確認 復習:講義内容の復習	予習 30 復習 30
2	テーマ: 1.給食施設のマーケティングを学ぶ マーケティングの目的と活用について学ぶ 2.定給食施設の経営管理を学ぶ(1) 給食システムを理解し、献立と食数に応じた食材量管理、原価管理、生産・提供サービスにおける品質管理を学ぶ。	講義・演習	予習:講義内容の予習 復習:マーケティングの計画、媒体作成	予習 30 復習 30
3	テーマ:給食施設の種類別の栄養・食事管理演習(1) 学校給食の特徴と学校給食摂取基準に基づく献立作成を学ぶ。	講義・演習	予習:学校給食について 復習:学校給食実施基準の確認および学校給食用献立作成	予習 30 復習 30
4	テーマ:給食の施設別の栄養・食事管理演習(2) 高齢者施設の特徴の理解と給与栄養目標量設定および献立作成を学ぶ。	講義・演習	予習:高齢者施設について 復習:給与栄養目標量設定の確認および高齢者施設給食用献立作成	予習 30 復習 30
5	テーマ:給食施設別の栄養・食事管理演習(3) 児童福祉施設の特徴と給与栄養目標量設定および献立作成を学ぶ。	講義・演習	予習:児童福祉施設について 復習:給与栄養目標量設定の確認および児童福祉施設給食用献立作成	予習 30 復習 30
6	テーマ:特定給食施設の経営管理を学ぶ(2) 給食システムを理解し、施設の対象集団および経営資源に適した給食の生産計画、施設条件・献立に応じた重要管理点(CCP)の設定と管理を学ぶ。	講義・演習	予習:講義内容の予習、給食実習の帳票作成 復習:講義内容の復習、給食実習の準備	予習 30 復習 30
7	テーマ: 実習1(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習1(給食実習計画) 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。	実習・演習	実習班:給食提供実習工程確認と実習後の評価 演習班:次週給食提供実習の工程確認	60
8	テーマ: 実習2(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習2(給食実習計画) 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。	実習・演習	実習班:給食提供実習工程確認と実習後の評価 演習班:次週給食提供実習の工程確認	60
9	テーマ: 実習3(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習3(給食実習計画)	実習・演習	実習班:給食提供実習工程確認と実習後の評価 演習班:次週給食提供実習の工程確認	60

	給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。			
10	<p>テーマ: 実習 4(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習 4(給食実習計画・評価と改善) 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。給食提供後の評価・改善方法について学ぶ。</p>	実習・演習	<p>実習班:給食提供実習工程確認と実習後の評価 演習班:次週給食提供実習の工程確認</p>	60
11	<p>テーマ: 実習 5(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習 5(給食実習計画・評価と改善) 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。給食提供後の評価・改善方法について学ぶ。</p>	実習・演習	<p>実習班:給食提供実習工程確認と実習後の評価 演習班:次週給食提供実習の工程確認</p>	60
12	<p>テーマ: 実習 6(給食実習) 給食における生産管理・衛生管理・品質管理・の実際を学ぶ。 演習 6(給食実習計画・評価と改善) 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。給食提供後の評価・改善方法について学ぶ。</p>	実習・演習	<p>実習班:給食提供実習工程確認と実習後の評価 演習班:給食実習の評価および帳票類の整理等の復習</p>	60
13	<p>テーマ:特定給食施設の経営管理を学ぶ(3) 給食システムを理解し、摂取量の把握と食事計画の改善を学ぶ。</p>	演習	<p>予習:給食実習の評価および帳票類の整理</p>	60
14	<p>テーマ:調査研究 給食施設の種類の別の特徴を把握し、課題を抽出し、プレゼンテーションを実施する。</p>	演習	<p>予習:報告会の準備 復習:プレゼン内容の修正・改善点の確認</p>	予習 30 復習 30
15	<p>テーマ:実習 2 まとめ 実習 1・2 を通しての総まとめをする。 また、臨地実習 1 に向けての事前指導を行う。</p>	講義	<p>予習:栄養出納表の作成、帳票整理 復習:まとめ内容の確認</p>	予習 30 復習 30
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	給食経営管理実習1で学んだ、食材管理、生産管理、衛生管理、提供管理、品質管理、事務管理の知識が必要になります。復習をしておくこと。 また、100食程度の給食の提供実習となるため、調理技術を必要とします。			
テキスト	担当教員作成の給食経営管理実習テキスト サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」(第一出版) 日本人の食事摂取基準 2020年版の実践・運用(第一出版) 調理のためのベーシックデータ(女子栄養大出版) その他必要に応じて資料を配布する			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	必要に応じて参考資料を配布する。			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	給食業務に携わる者として絶対に安全・衛生上の事故を起こさぬよう、責任を自覚し、健康管理と緊張感をもって臨むことが前提です。時間外に作業開始や事前準備を行うことがありますが、給食の生産と提供に関する時間の流れをつかみ、現状の理解が問題点の認識と改善への熱意へつながっていくことを期待します。また、調査研究を通して、各種特定給食施設の特徴と臨地実習1へ向けての課題設定を行ってください。			
達成度評価に関するコメント/課題に対するフィードバックの方法	レポート、レポート外提出物などの課題内容に関しては授業中に指示する。発表に関しても講義の中で教示する。 「その他」の評価は、実習への積極的参加、取り組み姿勢を評価する。レポート等は評価し返却する。			