

授業科目	*給食経営管理論				実務家教員担当科目	○					
単位	2	履修	必修	開講年次	2	開講時期	後期				
担当教員	永田 純美										
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <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給食システムおよび組織の構築とそのマネジメントを理解するため、実務家教員として、給食現場での実践的な経営管理、マーケティングの理論や手法について解説し、給食に応用・展開するための知識や技能を養う。また、給食施設におけるリスクの予測と対策のため、品質管理や危機管理の手法について解説する。さらに、施設別給食についても解説する。</p>										
授業形態	講義	授業方	法								
学生が達成すべき行動目標											
標準的 レベル	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食管理の概要を説明できる。(DP1-2, DP3-1)</li> <li>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。(DP1-2, DP2-1, DP3-1)</li> <li>3. 給食の品質管理について説明できる。(DP1-2, DP2-1, DP3-1)</li> <li>4. 災害時における給食施設の対応について説明できる。(DP1-2, DP2-1, DP3-1)</li> <li>5. 施設別の給食経営管理の特徴を説明できる。(DP1-2, DP2-1, DP3-1)</li> </ol>										
理想的 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。										
評価方法・評価割合											
評価方法	評価割合（数値）				備考						
試験	95%										
小テスト	05%										
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											
カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	○	DP3	-	DP4	-	DP5	-	ナンバリン グ	NT22002J
学習課題（予習・復習）										1回の学習目安 （時間）	
講義内容の予習・復習										4	
授業計画											
第1回	<p>テーマ：品質管理①</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食における品質管理の定義について解説する。</li> <li>2. 品質保証システムについて解説する。</li> <li>3. 大量調理における品質管理と標準化について解説する。</li> </ol>										
第2回	テーマ：品質管理②、災害時対策										

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大量調理の特性と品質について解説する。</li> <li>2. 大量調理機器の種類と機能について解説する。</li> <li>3. 災害時対策について解説する。</li> </ol>
第3回	<p>テーマ：給食のシステム、給食の経営管理①</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食のシステムについて解説する。</li> <li>2. 経営管理の概要について解説する。</li> <li>3. 給食の資源と管理について解説する。</li> </ol>
第4回	<p>テーマ：給食の経営管理②</p> <p>給食経営管理の機能と組織について解説する。</p>
第5回	<p>テーマ：給食経営管理③、人事管理・労務管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食運営の外部委託について解説する。</li> <li>2. 人事管理、労務管理の定義と目的について解説する。</li> <li>3. 給食業務従事者の教育・訓練について解説する。</li> </ol>
第6回	<p>テーマ：会計・原価管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食原価の仕組みについて解説する。</li> <li>2. 経営管理の評価方法である財務諸表について解説する。</li> <li>3. 給食原価と売上の関係性を分析する手法について解説する。</li> </ol>
第7回	<p>テーマ：マーケティング</p> <p>マーケティングの基本プロセスと、給食におけるマーケティングの活用について解説する。</p>
第8回	<p>テーマ：施設別給食①（医療施設）</p> <p>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。</p>
第9回	<p>テーマ：施設別給食②（医療施設）</p> <p>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。</p>
第10回	<p>テーマ：施設別給食③（高齢者施設）</p> <p>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。</p>
第11回	<p>テーマ：施設別給食④（児童福祉施設）</p> <p>児童福祉施設給食の目的と特徴について解説する。</p>
第12回	<p>テーマ：施設別給食⑤（児童福祉施設、障害者福祉施設）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保育所給食の目的および栄養管理について解説する。</li> <li>2. 障害者福祉施設の概要について解説する。</li> </ol>
第13回	<p>テーマ：施設別給食⑥（学校）</p> <p>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。</p>
第14回	<p>テーマ：施設別給食⑦（学校）</p> <p>学校給食実施基準および学校給食衛生管理基準について解説する。</p>
第15回	<p>テーマ：施設別給食⑧（事業所）</p> <p>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。</p>
テキスト	<p>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</p>

	「日本人の食事摂取基準（2020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。
課題に対するフィードバックの方法	1. 小テストの正答を公開する。 2. 小テストは評価後、返却する。
学生へのメッセージ・コメント	同時開講の給食経営管理実習Ⅰ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。 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。 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。

