

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	必修
担当教員			
森本 雅子			
月4、5			
添付ファイル			

科目の概要	給食施設の「設備・機器管理」について基礎知識を理解する。また、「組織・人事管理」「会計・原価管理」を学び、特定給食施設を栄養面、衛生面、経営面から総合的なマネジメントできる能力を養うことを目的とする。管理栄養士としての考え方についても、事例を通じて学ぶ。
授業の内容	<p>第1回 栄養・食事管理 演習1：（給与栄養目標量の設定他） 演習2：（食品構成、加重平均成分表） 演習3：（発注、ABC分析） 演習に備え前期栄養・食事管理を予習する。 演習内容をもとに課題を作成する。 給食の標準化・効率化について予習する。</p> <p>第2回 給食の品質① 給食の品質の標準化 品質管理の意義、献立や調理工程及び作業の標準化などを復習する。 給食の評価や改善方法を予習する。</p> <p>第3回 給食の品質② 給食の評価、改善 献立の標準化、調理工程と調理作業の標準化、PDCAサイクルなどを復習する。 原価の3構成の内容を予習する。</p> <p>第4回 給食の品質③ 原価 ・演習①②③練習問題提出（第一回配布問題） 給食運営に関わる原価管理を含めたひよす費用構成、食材料の開発の動向、流通方法を復習。 ABC分析について予習する。</p> <p>第5回 給食の品質④ 食材 給食における収入と原価・売りあげ、流通、食材の保管・在庫などについて復習。 作業工程上の留意点を予習する。</p> <p>第6回 給食の品質⑤ 生産（調理） 給食の条件に応じた献立の生産（調理）工程計画と管理や食事提供を復習する。 食事提供・サービスの方法を予習する。</p> <p>第7回 給食の品質⑥ 提供・サービス 生産計画、大量調理の方法・技術、調理特性などを復習する。 HACCP及び大量調理施設衛生管理マニュアルを予習する。</p> <p>第8回 給食の安全・衛生① 安全・衛生の概要 ・小テスト*理解度の確認 （給食にの品質） 給食施設のHACCPシステム、設備条件、献立に応じたCCPの設定と管理を復習する。 給食で想定される事故・災害を予習する。</p> <p>第9回 給食の安全・衛生② 事故・災害時対策 自然災害および事故に備えた対策の必要性とその方法などを復習する。 食堂・厨房等の環境を予習する。</p> <p>第10回 給食の安全・衛生③ 安全・衛生に実際 ・課題提出1（テーマ）給食と作業工程について 危機管理対策・大量調理施設管理マニュアル、衛生教育などを復習する。 災害時の献立を作成する。</p> <p>第11回 給食の安全・衛生④ 事故・災害時対策（献立、備蓄食品） 災害時のための貯蔵（備蓄食品）と献立などを復習する。 大量調理機器について予習する。</p> <p>第12回 給食の施設・設備① 生産（調理）施設・設備設計 ・小テスト*理解度の確認 （給食の安全・衛生） 施設・設備、食事環境整備における具体的な設計方法、保全活動などを復習する。 厨房、食堂のレイアウトを考える。</p> <p>第13回 給食の施設・設備②</p>

	<p>食事環境の設計と設備 生産区域と作業動線、施設・設備のレイアウト、食事環境設計などを復習する。 雇用形態の種類を予習する。</p> <p>第14回 給食の人事・事務① 人事</p> <p>第15回 課題2（テーマ）給食と事故・災害対策について 給食業務従事者の雇用形態、教育・訓練、能力開発、能力評価などを復習する。 各種帳票の機能を予習する。 給食の人事・事務② 事務</p> <p>第16回 給食業務に必要な帳票名やその役割、記入項目などを復習する。 定期試験</p>
学習到達目標	<p>1. 給食施設を運営するための基礎知識を、栄養士・管理栄養士業務に応用できる知識・技術として活用できる。</p> <p>2. 課題を通してマーケティング、アセスメント、マネジメントした内容と結果から評価を行い改善できる（PDCAサイクルの活用）。また、管理業務の評価から分析を行い、問題点や改善点を提示できる。</p> <p>3. 修得した給食経営管理の総合的マネジメント能力を、演習を通して食や健康の情報収集、栄養士・管理栄養士業務へ応用し、給食経営管理全般の業務を遂行できる。</p>
授業の方法	<p>授業は講義で行うが、授業中に課した状況によりグループワークを行う。</p> <p>給食経営には対象者の特性に応じた栄養管理と共に、給食従事者、食品の流通・開発、給食組織・経費等を総合的に判断し、栄養・安全・経済面から総合的にマネジメントする能力を養うことを目的に、経営管理や生産管理の理論、マーケティングの原理や手法等についても修得する。</p>
成績評価の方法	<p>提出物、小テスト10% 定期試験70% 課題10% 演習5% 授業態度、授業への参加度5%</p>
教科書・テキスト	<p>給食経営管理理論 一栄養・安全・経済面のマネジメントー第3版 藤原政嘉 田中俊治 赤尾正 編 (株)みらい</p>
参考書	<p>藤原政嘉 ・河原和枝編 「栄養科学シリーズNEXT献立作成の基本と実践」講談社サイエンティフィック 食品成分表</p>
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	<p>毎回、小テストを行い、間違ったところを確認し訂正し再確認を行うこと。</p>
履修上の留意事項	<p>臨地実習に必要な科目です。</p>
オフィスアワー	
実務経験	
その他	