

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
森本 雅子			
木1、木2			
添付ファイル			

科目の概要	特定給食施設での関係法規や特徴を理解し、「経営管理」「栄養・食事管理」「品質管理」「生産管理」を中心に学習する。具体的な給食施設の運営するための基礎知識を理解し、他の教科で学ぶ専門知識との関連付けをしながら給食業務全般のマネジメントする能力を養う。
授業の内容	<p>第1回 1. 給食の概要① 給食の歴史、意義</p> <p>第2回 2. 給食の概要② 栄養士、管理栄養士の法的根拠、健康増進法他</p> <p>第3回 3. 給食概要③ 病院施設での概要、給食の在り方</p> <p>第4回 4. 給食管理の概要 福祉施設での概要給食の在り方、学校給食での概要、給食の在り方</p> <p>第5回 5. 給食とマーケティング 経営管理の概要、マーケティング</p> <p>第6回 6. 給食経営と組織 給食経営と組織</p> <p>第7回 7. 栄養・食事管理 栄養・食事管理の概要 栄養スクリーニングと栄養アセスメント 栄養・食事の計画 栄養・食事の計画の実施 評価、改善</p> <p>第8回 8. 品質管理① 品質の概念 給食の品質の標準化</p> <p>第9回 9. 品質管理② 給食の品質の評価、改善 ISO</p> <p>第10回 10. 生産管理① 食材</p> <p>第11回 11. 生産管理② 生産と提供</p> <p>第12回 12. 衛生管理 ① 安全・衛生の概要 安全・衛生の実際 事故・災害時対策</p> <p>第13回 13. 衛生管理 ② 給食におけるHACCPシステムの運用</p> <p>第14回 14. まとめ① まとめ</p> <p>第15回 15. まとめ②オリエンテーション（授業の進め方、成績評価の説明等）小テスト① まとめ</p>
学習到達目標	<p>1. 特定給食施設とはどのような施設であるか、関係法規を学び理解する。</p> <p>2. 継続的な特定多数の人に食事を提供することをマネジメントしていくために必要な知識を獲得する。</p> <p>3. 給食施設が所属する組織について経営管理方法について理解する。</p> <p>4. 衛生管理するために知識を身につけ、臨地実習につなげる。</p>
授業の方法	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。
成績評価の方法	提出物、小テスト30% 定期試験70%
教科書・テキスト	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

参考書	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
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	
履修上の留意事項	発熱・下痢・嘔吐などの症状や手指に傷がある場合は実習室での作業に参加できませんので必ず申し出ること。検便実施。月1回の検便をしないものは出席できないのでオリエンテーション時に検便の提出について確認すること。臨地実習 I に必要な科目です。
オフィスアワー	
担当教員への連絡方法	学内メールにてアポイントをとってから研究室にての指導を予約してください。
その他	