

科目名 (科目番号)	給食経営 管理論Ⅱ (時間割参照)	教員名	柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	2
				曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
				授業形態	講義	オフィスアワー	D311研究室(柴崎)	
授業概要	Ⅱでは給食運営における栄養・食事計画の一連の流れや栄養評価・分析、組織や経費などを総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護における給食の位置づけを理解し、給食運営に応用する能力を養う。							
目的・目標	目的:特定多数の健康・栄養状態の改善・維持、QOLの向上を目標とした栄養・食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについて経営管理の理論に基づいた手法を用いて計画立案から書類(帳票等)を作成、評価ができるようになる。 目標:給食経営管理における栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行うための計画書・帳票・評価・分析などに用いる書類の作成方法を理解できる。							
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること。							
授 業 計 画	回	授業項目	到達目標・学習内容					
	1	給食における 経営管理(1)トータルシステム	到達目標:給食経営システムの計画書(経営計画・組織づくり)が作成できる。 学習内容:給食経営システムや組織の意義と目的について学ぶ。					
	2	給食における 経営管理(2)サブシステム	到達目標:給食経営システムの計画書(給食システム・作業区域・導線)が作成できる。 学習内容:給食経営システムや作業計画の意義と目的について学ぶ。					
	3	給食における 経営管理(3)マーケティング	到達目標:顧客のニーズや満足度をリサーチする方法を説明できる。 学習内容:給食におけるマーケティング・リサーチの手法について学ぶ。					
	4	給食における 経営管理(4)マーケティング	到達目標:顧客のニーズや満足度のリサーチに基づき、給食の提案書が作成できる。 学習内容:給食におけるマーケティング・ミックスを用いた提案について学ぶ。					
	5	給食における栄養・食事管理(1) 食事摂取状況のアセスメント	到達目標:利用者のアセスメント情報に基づいた栄養・食事計画を立てることができる。 学習内容:給食施設における栄養・食事計画の一連の流れを理解する。					
	6	給食における栄養・食事管理(2) 食事摂取基準の活用	到達目標:PDCAサイクルに基づく食事摂取基準の活用方法を説明できる。 学習内容:給食施設における栄養・食事計画の一連の流れを理解する。					
	7	給食における栄養・食事管理(3) 献立作成基準	到達目標:献立作成基準、給与栄養目標量を作成することができる。 学習内容:給食施設における栄養・食事計画の一連の流れを理解する。					
	8	給食における栄養・食事管理(4) 食品構成表	到達目標:期間献立と食品構成表、食品群別荷重平均食品成分表を作成できる。 学習内容:給食施設における栄養・食事計画の一連の流れを理解する。					
	9	給食における栄養・食事管理(5) 献立作成	到達目標:献立形態と献立作成のポイント、食品成分表を使うことができる。 学習内容:給食施設における栄養・食事計画の一連の流れを理解する。					
	10	給食における栄養・食事管理(6) 給食と栄養教育	到達目標:給食における栄養教育の計画書や媒体の作成ができる。 学習内容:給食施設における栄養・食事計画の一連の流れを理解する。					
	11	給食における栄養・食事管理(7) 実施、評価と改善	到達目標:食事計画・献立の実施、評価方法や改善方法について説明できる。 学習内容:給食施設における栄養・食事計画の一連の流れを理解する。					
	12	給食経営における 品質管理(原価・食材)	到達目標:原価・食材管理(費用構成や損益分岐点分析、ABC分析)が説明できる。 学習内容:給食における収入と原価・売上計画から評価、食材選定等について学ぶ。					
	13	給食経営における 品質管理(生産と提供)	到達目標:衛生管理に基づいた生産計画書(作業指示書、工程表)の作成ができる。 学習内容:衛生管理に基づいた生産(調理)と提供について学ぶ。					
	14	給食経営における 安全・衛生	到達目標:HACCPに基づいた衛生管理書の作成ができる。 学習内容:HACCPに基づいた衛生管理書の作成方法について学ぶ。					
15	給食経営管理の 総合的理解	到達目標:保健・医療・福祉・介護における事例を基に給食マネジメントを説明できる。 学習内容:保健・医療・福祉・介護における給食経営管理の実践について学ぶ。						
成績評価の 方法・基準	対面時:レポート80%、試験20%などを総合的に評価し、判定します。 オンライン時:各回のレポート等80%やテスト20%などを総合的に評価し、判定します。							
教科書	献立作成の基本と実践 第2版 PDCAによる給食マネジメント実習 第2版		藤原政嘉,河原和枝,赤尾正編 松月弘恵他編			講談社 医歯薬出版		
参考図書	給食経営管理論(1年次購入済) 改訂新版大量調理・品質管理と調理の実践		社団法人 日本栄養士会監修 殿塚婦美子編集			第一出版 学建書院		
教員からの メッセージ	栄養・安全・経済面全般のマネジメントは管理栄養士の重要な業務です。確実に知識を身に付けてほしいのでレポートを課します。クラスルーム等にコメントを記載してレポートを返却いたします。また、講義中に計算等を行います。欠席した場合は必ず担当教員に講義内容を確認し、次回の講義に参加してください。給食受託会社(病院)、社会福祉施設(保育施設)等で勤務した管理栄養士がこの授業を担当します。オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知いたします。							