

講義科目 : 給食運営管理論 (70期生)	単位数 : 2
: 給食計画実務論 (69・68期生)	学習形態 : 選択科目
担当 : 駒田 亜衣	栄養士免許必修科目
	実務経験 : 有

講義の内容・方法および到達目標

給食における運営管理業務を適切に達成するための基本的知識（栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント能力）を給食計画論と給食実務論をふまえて修得することを到達目標とする。

栄養士の活動は伝統的に給食施設での食事提供であり、その中で喫食者の健康の保持・増進に寄与してきた。現代の社会構造の変化、個人生活の多様化にともなう社会情勢は、給食の役割とその必要性を増加させ、給食施設においては、ますます科学的・合理的な管理が要求されることとなった。そのため、栄養士は給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントをおこなう能力を身につけなければならない。

本講義では、給食における運営管理業務を適切に達成するための基本的知識を、給食計画論と給食実務論をふまえて修得することを目的に実施する。

授業計画

第1回	給食管理の概念(1)	集団給食の概要、給食システムについて
第2回	給食管理の概念(2)	集団給食の指導と関係法規
第3回	栄養管理(1)	栄養・食事・献立計画
第4回	栄養管理(2)	評価と栄養教育
第5回	食材管理(1)	食材の流通と購買計画
第6回	食材管理(2)	食材の管理方法と評価
第7回	施設・設備管理(1)	レイアウト、作業動線、食事環境の整備
第8回	施設・設備管理(2)	稼動マニュアルと分析、保全活動
第9回	安全・衛生管理(1)	衛生教育、食中毒、HACCP
第10回	安全・衛生管理(2)	施設・設備保守管理、安全・衛生管理の評価、危機管理対策
第11回	生産管理	作業工程管理、大量調理の方法、生産管理の評価
第12回	品質管理	品質保証、評価と品質改善
第13回	各給食施設の特徴(1)	病院、福祉施設
第14回	各給食施設の特徴(2)	学校、事業所、その他の施設
第15回	経営管理	給食業務における経営管理

教材・テキスト・参考文献等

- ・富岡和夫 富田教代編
「エッセンシャル給食経営管理論 給食のトータルマネジメント」
医歯薬出版株式会社

成績評価方法

・試験（60％）、平常点（40％）で評価する。平常点は課題レポート、出席状況、授業態度等を総合的に評価する。

実務経験

病院で栄養士・管理栄養士として勤務していました。実務経験を活かし、実践的な給食の運営と栄養管理に必要な知識・技術が修得できるよう努めます。