

科目名		担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
給食運営管理論		石橋 智奈美	講義	2	栄養士必修	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的		<p>栄養学の進歩は著しく、栄養士の活躍の場も益々拡大してきました。最新の栄養学の専門知識に加え、栄養士資格のレベルアップと他職種との連携など、基本的知識を学び新しい側面から多角的に理解することが必要となってきました。本講義は給食のマネジメントをする際に必要な内容を理解するとともに、給食運営上必要な能力を、栄養面、安全面はもちろん経済面の視点からも習得します。</p>						
到達目標		<p>1 特定給食施設における栄養士のあり方をつかむ。 2 給食を運営する上で必要な運営上の内容をつかむ。 3 給食マネジメントの範囲と運営の方法を全体的にとらえる。</p>						
回	学習内容							
1	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							
2	給食管理の概念（２） 集団給食の指導と関係法規							
3	栄養管理（１） 栄養・食事・献立計画							
4	栄養管理（２） 評価と栄養教育							
5	食材管理（１） 食材の流通と購買計画							
6	食材管理（２） 食材の管理方法と評価							
7	施設・設備管理（１） レイアウト、作業動線、食事環境の整備							
8	施設・設備管理（２） 稼働マニュアルと分析、保全活動							
9	安全・衛生管理（１） 衛生教育、食中毒、HACCP							
10	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							
11	生産管理 作業工程管理、大量調理の方法、生産管理の評価							
12	品質管理 品質保証、評価と品質改善							
13	各給食施設の特徴（１） 病院、福祉施設、学校、事業所、その他の施設							
14	経営管理 給食経営における経営管理							
15	試験及び試験終了後に、給食運営管理論まとめと総評							
予習内容 復習内容	<p>予習：予習：教科書の各回の学習内容に相当する範囲に目を通す等。 復習：講義内容を整理し、実習への理解を深める。</p>							
教科書	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	試験（60％）、課題レポート・出席状況・授業態度など（40％）で総合的に評価します。全授業回数の３分の２以上の出席がない場合、評価の対象外とします。							
実務経験	医療法人で管理栄養士として勤務しています。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。							
その他 特記事項								