

科目名	給食管理（卒業必修：栄養士必修：NR・SA 必修）				
授業形態	講義	学年	1		
開講時期	2021 年度 後期	単位数	2		
担当教員	小林 未希				
内容および計画	給食の概念、特定給食施設の概要、栄養士の役割を理解する。また、各種給食施設の目的を踏まえ、給食運営のために必要な一連の管理業務とマネジメントサイクルを学ぶ。				
1	特定給食施設の概要 給食の意義・役割				
2	特定給食施設における栄養管理				
3	栄養・食事計画の実際（Ⅰ） -給与栄養目標量の算定				
4	栄養・食事計画の実際（Ⅱ） -食品構成表の作成				
5	献立計画の実際 -献立作成基準、献立の役割と条件、献立の評価				
6	各種給食施設の献立 -保育所、学校、事業所、高齢者・介護施設、医療施設				
7	安全・衛生管理（Ⅰ） -安全・衛生のリスク、安全・衛生管理対策、HACCP・大量調理施設衛生管理マニュアルの理解				
8	安全・衛生管理（Ⅱ） -大量調理施設衛生管理マニュアルの理解 -学校給食共同調理場の衛生管理の実際（DVD 視聴）				
9	生産管理（Ⅰ） -給食の生産システムと生産計画、大量調理の標準化				
10	生産管理（Ⅱ） -大量調理の品質管理				
11	食材料管理 -食材料の購入計画、発注・検収、食材料の保管				
12	施設・設備管理 -給食施設の構造・設備の基準、調理室内のレイアウトと調理機器の機能				
13	経営管理 -給食の組織と機能、マーケティング、給食の業務委託				
14	原価管理 -原価の構成、原価管理の評価				
15	危機管理 -事故・自然災害に対する対策				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	給食経営管理論 第4 版	三好恵子、山部秀子、平澤マキ	第一出版	6 月下旬決定予定	2021
	調理場における 衛生管理&調理技術マニュアル	文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課	学建書院	9784762408786	2011

参考書	日本食品標準成分表、日本人の食事摂取基準（2020年版）	
成績評価		
	評価方法	割合(%)
	定期試験	70
	提出物、小テスト	30
学習到達目標	①各種特定給食施設の役割および栄養士の業務を理解できる。 ②給食施設の生産管理・衛生管理を理解した上で、給与栄養目標量を決定できる。 ③法令に準拠した衛生管理マニュアルが理解できる。	
先修条件		
実務経験	実務経験あり：介護老人保健施設の栄養士、管理栄養士として調理現場や給食管理業務全般に従事した。その経験をもとに、実践的な能力が身につくよう教授する。また、利用者（喫食者）を尊重した給食の提供や調理場内・多職種間の連携の重要性、業者との関わり方等の栄養士として具備すべき知識に加え、栄養士の対応ややりがいについても伝えたい。	
その他	2年次開講の給食管理実習(学内)・(学外)は、本科目単位を取得した者のみ履修することができる。	