

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	2022 年度 後期	単位数	2		
担当教員	小林 未希				
内容および計画	特定多数人に継続的に食事を供給し、栄養管理を必要とする特定給食施設では、給食運営のために必要な管理業務において、計画から実施・評価までを総合的に判断し、給食施設全体の運営の充実を図っている。本講義では、各種給食施設の意義・目的、栄養士の役割を理解し、給食運営における一連の管理業務とマネジメントサイクルについて学習する。				
1	特定給食施設の概要				
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）				
4	栄養・食事計画の実際（Ⅱ）				
5	献立計画の実際				
6	各種特定給食施設の献立				
7	安全・衛生管理（Ⅰ）				
8	安全・衛生管理（Ⅱ）				
9	生産管理（Ⅰ）				
10	生産管理（Ⅱ）				
11	食材料管理				
12	施設・設備管理				
13	経営管理、マーケティング				
14	原価管理				
15	危機管理、事務・情報管理				
<b>教科書</b>					
	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	9784804114361	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	八訂食品成分表、日本人の食事摂取基準（2020年版）				
<b>成績評価</b>					
	評価方法				割合(%)
	定期試験				70
	提出物、小テスト				30
課題作成および小テストのための授業外学習を行うこと					
学習到達目標	①各種特定給食施設の目的および関係法規について説明できる。				

	<p>②食事の品質向上の視点から、栄養・食事計画が立てられる。</p> <p>③大量調理における安全・衛生のリスクおよび安全・衛生管理対策について説明できる。</p>
先修条件	
実務経験	<p>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。</p>
その他	<p>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。</p>