

授業科目(ナンバリング)	給食経営管理論Ⅱ (IB275)			担当教員	水江 文香		
展開方法	講義	単位数	2 単位	開講年次・時期	2 年・後期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
給食経営には対象者の特性に応じた栄養管理と共に、給食従事者、食品の流通・開発、給食組織・経費等を総合的に判断し、栄養・安全・経済面から総合的にマネジメントする能力を養うことを目的に、経営管理や生産管理の理論、マーケティングの原理や手法等についても修得する。							① ③ ⑨ ⑩
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	給食施設を運営するための基礎知識を、栄養士・管理栄養士業務に応用できる知識・技術として活用できる。				・定期試験 ・小テスト	70% 10%	
情報収集、分析力	課題を通してマーケティング、アセスメント、マネジメントした内容と結果から評価を行い改善できる(PDCA サイクルの活用)。また、管理業務の評価から分析を行い、問題点や改善点を提示できる。				・課題	10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力							
多様性理解力	修得した給食経営管理の総合的マネジメント能力を、演習を通して食や健康の情報収集、栄養士・管理栄養士業務へ応用し、給食経営管理全般の業務を遂行できる。				・演習 ・授業態度・授業への参加度	5% 5%	
出 席					受験要件		
合 計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験(70%)は、給食経営管理業務に必要なマネジメントの知識と、サービス運営に必要な資源について総合的な考え方が理解できたかを、筆記式、穴埋め式、○×式等の組合せで評価する。 ・小テスト(10%)は理解度を確認するため復習した知識を整理し、統合を図っているかを計算、筆記式、穴埋め式、○×式等の単独または組合せで実施し評価する。 ・課題(10%)は、指示テーマのレポートを作成し、その正確性、理解度で評価する。提出期限は授業内容に示した回(9、14)を厳守すること。 ・演習(5%)は、栄養士業務に必要な栄養・食事管理、給食の生産(調理)に関する計算(事務処理)等のマネジメントができるかを配付資料の記入で確認し、練習問題で評価する。 ・授業態度・授業への参加度(5%)は、毎回の予習・復習内容を理解した上で授業に取り組んでいるかを質問や簡単な確認テストなどで評価する。 ・評価対象となる定期試験、小テスト、課題、演習は誤字・脱字、専門用語の間違い等は減点の対象となる。なお、小テスト及び課題、演習の提出物は評価しフィードバックを授業、ポートフォリオ等で行うので確認すること。 							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> ・給食経営管理業務に必要なマネジメント能力等を身につけるため、講義と演習を組合せて行う。 ・栄養・食事管理及びサービスを運営するために必要な資源や情報とそれをマネジメントするために必要な生産(調理)の理論や手法について理解し、活用できるように解説する。 ・知識・技能理解のために小テストと課題、演習を必要に応じ実施する。 ・この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、180分である。 							
教科書・参考書							
教科書：エッセンシャル 給食経営管理論、富岡和夫 編著、医歯薬出版(全テーマに活用できる)※前期購入済 参考書：管理栄養士・栄養士必携 2021年度版、日本栄養士会編、第一出版(全テーマに活用できる) 指定図書：管理栄養士・栄養士必携 2021年度版、日本栄養士会編、第一出版							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士としての企画力、マネジメント能力、適切な評価などに適応できるよう積極的に学び、自ら考えながら授業内容を復習する。また、給食経営管理論Ⅰで学んだ内容を、配付する問題集で復習をする。 ・15回の授業回数(10回)以上の出席を以て、定期試験が受験できる。 ・特別な事情を除き、無許可での途中退席は不可とし、私語を慎み、携帯電話の不必要な使用は厳禁とする。 							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	栄養・食事管理⑤	演習①（給与栄養目標量の設定他） 演習②（食品構成、荷重平均成分表） 演習③（発注、ABC分析）	（予習）演習に備え前期栄養・食事管理を予習する。 （復習）演習内容をもとに練習問題を作成する。 （予習）給食の標準化・効率化について予習する。
2	給食の品質①	給食の品質の標準化	（復習）品質管理の意義、献立や調理工程及び作業の標準化などを復習する。 （予習）給食の評価や改善方法を予習する。
3	給食の品質②	給食の評価、改善	（復習）献立の標準化、調理工程と調理作業の標準化、PDCA サイクルなどを復習する。 （予習）原価の3構成の内容を予習する。
4	給食の品質③	原価	（復習）給食運営に関わる原価管理を含めた費用構成、食材料の開発の動向、流通方法を復習。 （予習）ABC分析について予習する。
5	給食の品質④	食材	（復習）給食における収入と原価・売上げ、流通、食材の保管・在庫などについて復習。 （予習）作業工程上の留意点を予習する。
6	給食の品質⑤	生産（調理）	（復習）給食の条件に応じた献立の生産（調理）工程の計画と管理や食事提供を復習する。 （予習）食事提供・サービスの方法を予習する。
7	給食の品質⑥	提供・サービス	（復習）生産計画、大量調理の方法・技術、調理特性などを復習する。 （予習）HACCP 及び大量調理施設衛生管理マニュアルを予習する。
8	給食の安全・衛生①	安全・衛生の概要 ・小テスト ※理解度確認 （給食の品質）	（復習）給食施設の HACCP システム、設備条件、献立に応じた CCP の設定と管理を復習する。 （予習）給食で想定される事故・災害を予習する。
9	給食の安全・衛生②	安全・衛生の実際 ・課題①提出 （テーマ：給食と食品ロス）	（復習）危機管理対策、大量調理施設衛生管理マニュアル、衛生教育などを復習する。 （予習）災害時の献立を作成する。
10	給食の安全・衛生③	事故・災害時対策	（復習）自然災害および事故に備えた対策の必要性とその方法などを復習する。 （予習）食堂・厨房等の環境を予習する。
11	給食の安全・衛生④	事故・災害時対策（献立、備蓄食品）	（復習）災害時のための貯蔵（備蓄食品）と献立などを復習する。 （予習）大量調理機器について予習する。
12	給食の施設・設備①	生産（調理）施設・設備設計 ・小テスト ※理解度確認 （給食の安全・衛生）	（復習）施設・設備、食事環境整備における具体的な設計方法、保全活動などを復習する。 （予習）厨房、食堂のレイアウトを考える。
13	給食の施設・設備②	食事環境の設計と設備	（復習）生産区域と作業動線、施設・設備のレイアウト、食事環境設計などを復習する。 （予習）雇用形態の種類を予習する。
14	給食の人事・事務①	人事 ・課題②提出 （テーマ：給食と事故・災害時対策）	（復習）給食業務従事者の雇用形態、教育・訓練、能力開発、能力評価などを復習する。 （予習）各種帳票の機能を予習する。
15	給食の人事・事務②	事務	（復習）給食業務に必要な帳票名やその役割、記入項目などを復習する。
16	定期試験		

※各回の授業内容や小テスト、課題提出は授業の進み具合により前後する場合もある。