

授業科目(ナンバリング)	給食経営管理論 I (1B274)			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・前期	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
特定給食施設利用者への具体的な「栄養・食事管理」と「経営管理」を中心に学修し、計画・調理・サービスを行うために必要な給食業務全般を総合的にマネジメントできる能力を修得することを目的とし、さらに関連法規、給食施設の種類や特徴等の給食経営管理業務の遂行に不可欠な基礎知識を理解する。							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理解し、専門的な知識として関連づけることができる。また、食事摂取基準を活用し給食施設の給与栄養目標量を決定し献立作成ができる。さらに給食資源や情報などを活用し、大量調理の特性および主な機器の特徴を概説できる。				・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)。				・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	給食経営管理を総合的にマネジメントできる能力を修得し、食や健康への関心や栄養士・管理栄養士業務への意欲を持ち、状況に応じた献立作成、給食の実施計画案を作成できる。				・課題 ・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"> <li>・定期試験 (70%) は、栄養面・安全面・経済面のマネジメントを行うために必要な知識と経営・生産 (調理) 管理の総合的な考え方が理解できたかを、筆記式、穴埋め式、○×式等の組合せで出題し評価する。</li> <li>・小テスト (10%) は、専門用語や講義内容の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。</li> <li>・課題 (15%) 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、15) を厳守すること。</li> <li>・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。</li> <li>・評価対象となる定期試験、小テスト、課題は誤字・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。</li> </ul>							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・特定多数人に対して栄養・食事管理に必要な知識と、給食業務を円滑に管理・経営するための基本的知識と技術 (方法) について講義する。また、栄養・食事管理およ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。</li> <li>・管理栄養士養成課程におけるモデル・コア・カリキュラム 2019 の「食べ物をベースとした栄養管理の実践 (社会や人々の状況に応じた食事への展開)」に含まれる「給食と給食経営管理の理解」を解説する。</li> <li>・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。</li> </ul>							
教科書・参考書							
教科書：エッセンシャル 給食経営管理論 第4版、富岡和夫 編著、医歯薬出版 (全テーマに活用できる) 参考書：管理栄養士・栄養士必携 2022 年度版、日本栄養士会編、第一出版 (全テーマに活用できる) 給食用語辞典、鈴木久乃・太田和枝・原 正俊・中村丁次編、第一出版 (全テーマに活用できる) 指定図書：エッセンシャル 給食経営管理論 第4版、富岡和夫 編著、医歯薬出版							
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"> <li>・受け身で学ぶのではなく、自ら考えながら授業内容を復習する。</li> <li>・専門用語は管理栄養士国家試験や学外の実習で意味等の理解が必須となるので、十分復習し理解する。</li> <li>・15 回の授業回数数の 3 分の 2 (10 回) 以上の出席を以て、定期試験が受験できる。</li> <li>・特別な事情を除き、無許可での途中退席は不可とし、私語は控え、携帯電話の不必要な使用は厳禁とする。</li> </ul>							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	給食の概念①	給食の概要 (1)	(予習) 給食の意義と目的を予習する。 (復習) 特定給食施設における給食の意義・役割、給食における管理栄養士の役割を復習する。 (予習) 健康増進法を予習する。
2	給食の概念②	給食の概要 (2)	(復習) 健康増進法における特定給食施設の位置づけや給食経営管理、給食の意義を復習する。 (予習) 給食システムの種類と特性を予習する。
3	給食の概念③	給食システム (1)	(復習) 給食システムを理解し、その構築のための業務や給食目的に応じたオペレーションシステムなどを復習する。 (予習) トータルシステムを予習する。
4	給食の概念④	給食システム (2)	(復習) トータルシステムとサブシステムの具体的なマネジメントを復習する。 (予習) 特定給食施設に関わる法規を予習する。
5	給食の概念⑤	給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 (1)	(復習) 各給食提供施設の給食の意義とその関連法規などを復習する。 (予習) 児童福祉施設、障害者福祉施設を予習する。
6	給食の概念⑥	給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 (2)	(復習) 各給食提供施設の給食の意義とその関連法規などを復習する。 (予習) 学校、事業所を予習する。
7	給食の概念⑦	給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 (3)	(復習) 各給食提供施設の給食の意義とその関連法規などを復習する。 (予習) 業務の委託化を予習する。
8	給食経営管理の概念①	経営管理の概要 ・小テスト① ※理解度確認 (給食の概念)	(復習) 給食経営の資源、給食運營業務の外部委託などを復習する。 (予習) 給食資源について予習する。
9	給食経営管理の概念②	給食の資源と管理 ・課題①提出 (テーマ：給食の意義について)	(復習) 栄養管理システム、給食経営の資源、外部委託における管理栄養士の役割を復習する。 (予習) 給食とマーケティングの関係を予習する。
10	給食経営管理の概念③	給食とマーケティング	(復習) 給食におけるマーケティングの意義・目的、満足度の把握方法などを復習する。 (予習) 摂食機能、院外給食を予習する。
11	給食経営管理の概念④	給食経営と組織	(復習) 給食におけるマーケティングの活用、リーダーシップなどを復習する。 (予習) 対象者へのアセスメント内容を予習する。
12	栄養・食事管理①	栄養・食事のアセスメント (1)	(復習) 給食利用者のアセスメント情報に基づいた栄養・食事管理の目標の立て方を復習する。 (予習) 食事摂取基準の指標を予習する。
13	栄養・食事管理②	栄養・食事のアセスメント (2)	(復習) 利用者のアセスメント内容と摂食機能、給食の評価方法などを復習する。 (予習) 食品構成、荷重平均成分表を予習する。
14	栄養・食事管理③	食事の計画 (1) ・小テスト② ※理解度確認 (給食経営管理の概念)	(復習) 食事摂取基準を活用して、給食施設の給与栄養目標量の決定方法、献立作成基準を復習。 (予習) 食材の発注方法、保管方法を予習する。
15	栄養・食事管理④	食事の計画 (2) ・課題②提出 (テーマ：院外給食について)	(復習) 給与栄養目標量の計画、献立作成基準、食品構成などを復習する。
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。予習は、次回講義内容である。