

## 授業科目

## 給食経営管理論II

担当教員名 石澤 幸江	対象学年	3	対象学科	健栄
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

## ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	◎	○	○	○

## 授業の概要

平成14年に栄養士法が改正され、それを受けて管理栄養士養成課程のカリキュラムが大幅に変更された。給食経営管理もその一つで従来の給食管理の運営に加え、経営の内容を盛り込むことが示された。

今後は管理栄養士・栄養士の活躍範囲がさらに広まり、特定給食施設における栄養管理はもとより、給食の委託化に伴う経営の手法が求められることになる。当教科では給食にかかわる経営の基本から評価までを学ぶ。

## 授業の目的

特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養・食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについて、経営管理の理論に基づき理解する。

## 学習目標

特定給食施設における管理栄養士・栄養士がこれからの給食のあり方についてのビジョンを持ち、給食経営の計画から運営・評価に至るまでの過程について学び、将来、合理的な給食経営管理ができるようになる。

## 授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	第I部 給食の経営管理		
	(1) 給食の経営	講義	
2	(2) 経営管理の基本	講義	
3	(3) 人事管理	講義	
4	(4) 給食経営のアウトソーシング	講義	
5	第II部 給食の経営情報と活用		
	(1) 給食におけるマーケティング情報の活用	講義	
	(2) 給食における顧客管理	講義	
6	(3) メニューのマーチャライジング (4) 給食における危機管理	講義	
7	(5) 給食関連ビジネス	講義	
8	第III部 給食経営計画の展開のポイント		
	(1) 栄養・食事計画と生産管理 (2) 提供サービス計画	講義	
9	(3) 品質評価 (4) システム化と施設・設備	講義	
10	第IV部 給食経営の実際		
	(1) 各給食施設の経営	講義	
11	(2) 病院給食	講義	
12	(3) 学校給食 (4) 保育所給食	講義	
13	(5) 高齢者福祉施設給食	講義	
14	(6) 事業所給食	講義	
15	まとめ	講義	

## 使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	給食経営管理論	三好恵子、山部秀子、平澤マキ	第一出版	2014年	3,000円	前年度までに購入済み

<b>参考書</b>	給食経営管理用語辞典	影山光代、加藤秀雄、河合洋見	第一出版	2011年	2,500円	
<b>その他の資料</b>						

**評価方法**

期末試験により評価する

**履修上の留意点**

将来、給食施設はもとより外食、中食の分野まで視野に入れた実力のある管理栄養士を目指してほしい。

**オフィスアワー・連絡先**

授業時に確認すること