

授業科目名	給食経営		
授業担当者名	高田 尚美		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	2年次後期、3年次前期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1MAJ2-15
備考	各期2クラスずつ開講		

授業のテーマ及び到達目標	給食経営管理とは、給食利用者の適正な栄養管理を目的に、給食施設において給食の運営を事業として営むことであり、その運営のための仕組みを機能させるために必要な手段を組織的にシステム化して動かしていくことである。本講義では、栄養管理を実施するためのシステムと運営のためのシステムを動かすための資源を管理し、総合的にマネジメントするための基本的な考え方や理論、方法について基礎知識を修得することをテーマとする。持続可能な給食経営におけるマネジメントや社会の構造の理解をふまえた栄養・食事管理と食品安全専門人材として良質で安全な栄養・食事管理について主体的に関わる姿勢を身に付けることを到達目標とする。
ディプロマポリシーとの関連	「食に関する情報発信」◎、「栄養ケア実践能力」○、「食育実践能力」○
授業の概要	授業は、主にパワーポイントを用いて講義形式で行うが、知識の修得に加え、管理栄養士の視点から給食を軸とした社会の課題を各自で設定し解決策を検討したり、他者と協働したりする力を獲得する機会を設定する。なお、講義内容の修得状況を確認するため、Googleフォーム等を用いて学生の理解状況を確認しその結果に応じて講義を実施していく。確認問題と解答は、講義内容と共にMoodleに掲載し、自主学習を行う環境を提供する。また、moodleでの小テストのほかe-ポートフォリオを活用し、自分の学びを客観的に見直すことができるようにする。
学生に対する評価の方法	①授業への参画態度（20%） ②課題提出（30%） ③授業内容の理解度を確認する試験（50%） 以上3点から総合的に評価する
授業計画（回数ごとの内容、授業技法等）	第01回 【IX2A】 給食経営管理の概念（1）経営管理の概要 第02回 【IX2B】 給食経営管理の概念（2）給食の資源と管理 第03回 【IX2B】 給食経営管理の概念（3）給食の資源と管理 第04回 【IX2C】 給食経営管理の概念（4）給食とマーケティング 第05回 【IX2D】 給食経営管理の概念（5）給食経営と組織 第06回 【IX4C】 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（1）生産（調理）と提供 第07回 【IX4A】 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（2）品質と標準化 第08回 【IX5B】 給食の安全・衛生（1）安全・衛生の実践 第09回 【IX5C】 給食の安全・衛生（2）事故・災害時対策 第10回 【IX1C】 給食の概念（1）給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 第11回 【IX1C】 給食の概念（2）給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 第12回 【IX1C】 給食の概念（3）給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 第13回 【IX1C】 給食の概念（4）給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 第14回 試験および総括 第15回 試験に対するフィードバック、及び授業で十分説明できなかった事項、質問の多かった事項の解説
使用教科書	日本給食経営管理学会監修「給食経営管理用語辞典」第一出版 日本栄養改善学会監修、市川陽子・神田知子編「給食経営管理論」医歯薬出版株式会社 【参考資料】「食品成分表」女子栄養大学出版部 【参考資料】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書「日本人の食事摂取基準（2020年版）」第一出版
自己学習（予習・復習等の内容・時間）	書籍・新聞・テレビ・インターネット等で食・食環境と経営・社会関連の情報・課題を調査しまとめる（週90分） 授業時に生じた疑問点等について自分で調べ、まとめる（週90分）