

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
給食管理特論		塩原 明世	講義	2	前期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件	管理栄養士国家試験受験資格必修			
学習目標	<p>栄養士、管理栄養士として求められる、対象者に喜ばれ、栄養状態を保持・改善する為の食事の提供を、運営に関わる諸資源を総合的に把握し、管理する能力を養う事を目的とする。特定給食施設における栄養管理、衛生管理、経営管理への理解を深め、給食管理者としての知識を身につける。</p>				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	給食管理の概要	特定給食施設の対象と特徴			
2	栄養・食事管理	栄養・食事管理の目的・意義			
3	栄養・食事計画	献立計画・給食計画評価			
4	給食の生産管理（1）	食材の流通と購買管理			
5	給食の生産管理（2）	生産計画・大量調理の方法、生産管理の評価			
6	安全・衛生管理	食品の衛生管理、施設・設備の衛生管理			
7	給食の品質管理	調理作業計画、洗浄・消毒・清掃の作業管理			
8	施設・設備管理	施設・設備の目的、調理器具の種類			
9	給食の情報処理管理	情報の種類、情報の保存・管理			
10	事故・災害時対策	事故・災害時の種類と対応策、災害時のための貯蔵と献立			
11	給食における経営管理	給食施設における経営計画・計数管理			
12	給食の組織・人事管理	給食の組織、人事・労務管理			
13	特定給食施設における位置づけと給食経営（1）	病院における入院時食事療養の概要と特徴			
14	特定給食施設における位置づけと給食経営（2）	児童福祉施設、学校給食の概要と特徴			
15	特定給食施設における位置づけと給食経営（3）	高齢者・介護福祉施設の概要と特徴			
参 考 書	サクセス管理栄養士講座.12 「給食経営管理論」 第一出版 2010				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	ノートを作成すること。毎回小テストを行なう。				
評価の方法と時期	筆記試験、授業態度他総括的に評価する。				