

授業科目 給食管理			科目コード番号	
【担当教員名】 荒井 富佐子	対象学年	2	対象学科	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30
【概要及び学習目標】				
<概要> 集団給食とは特定多数人に継続的に食事を供給することである。そのためには集団給食の目的、意義、対象の特性と栄養士の役割を理解し、集団給食を運営する上で必要な管理の方法、評価等について学ぶ。				
<学習目標> 1 集団給食の目的、意義、対象の特性と栄養士の役割を理解する。 2 集団給食における経営管理、食事計画から栄養管理、献立管理、食材料管理、作業管理、衛生・安全管理、施設・設備管理、人事・労務管理、原価管理、事務管理及び評価について理解する。				
回数	学習の主題	学習内容		学習方法
1	集団給食の意義、目的	集団給食の意義、目的、関連法規、社会的役割など集団給食の概要		講義
2	施設別集団給食の特性	病院、学校、事業所、福祉施設等集団給食における喫食者の特性など		同上
3	集団給食の経営管理	経営管理の意義、目的、機能を理解し、集団給食における管理のあり方		同上
4	食事計画	食事計画から献立作成への展開まで		講義・演習
5	栄養管理	喫食対象者の把握、人員構成、給与栄養量の設定、食品構成の作成		同上
6	献立管理	献立計画、作成に必要な条件、献立作成の実際とその評価方法		同上
7	栄養教育	各種集団給食の対象に合わせた栄養教育の方法とその効用		同上
8	食材料管理	食材料の管理、食材料の種類、購入計画、発注・納品・検収、保管など		同上
9	作業管理	調理作業、配食・配膳作業、洗浄・清掃作業などの管理		講義
10	衛生・安全管理	人、食材料、施設・設備の衛生・安全管理、衛生・安全教育など		同上
11	施設・設備管理	施設・設備管理の概要、大量調理用機器、食器、調理用具など		同上
12	人事・労務管理	人事・労務管理の内容、給食施設における人事・労務管理		同上
13	原価管理・事務管理と評価	原価の分類、原価計算の実際、帳票類の分類と取り扱いについて給食管理における評価		同上
14	テスト			
【評価方法】 出席状況、レポート、テストにより評価する。				
【履修上の留意点】				
【使用図書】				
教科書・参考書等	書名等	著者名	発行所	発行年・価格・その他
教科書	給食管理	鈴木・太田・殿塚編著	第一出版	2002年3月、2900円
	給食管理実習テキスト	太田・羽田・石田共著	第一出版	1600円
参考書	給食用語辞典	鈴木・太田・原・中村編集	第一出版	2002年4月、1900円
その他 (プリント等)				