

【担当教員名】 荒井富佐子	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

<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。当科目では給食にかかわる経営の基本から評価までを学ぶ。

<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。

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

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	給食マネジメント論	鈴木久乃・大田和枝・定司哲夫編著	第一出版	H18. 3, 1500円
参考書	給食用語辞典	鈴木・大田・原・中村編著	第一出版	H18. 1, 900円
その他の資料				

【評価方法】 出席状況、テスト、レポート等により評価する	【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めざしてほしい。
---------------------------------	--