給食経営管理学特論（選択・講義１単位）[教職（栄養教諭）選択必修]　　石　田　裕　美

【授業の到達目標と概要】

授業のテーマ及び到達目標：特定多数の人々を対象とした給食提供の効果的、効率的マネジメントを目標とした給食システムの構築をテーマとする。給食システムに関連する研究手法を考えることができる。マーケティング理論を用いた給食利用者のニーズに応じた栄養管理サービスとしての給食経営資源（食材料、調理従事者、費用、設備、方法、情報）のマネジメントが説明できる。

授業の概要：給食施設における食事提供のためのシステムやマネジメンサイクルについて最新の動向を踏まえ講義をする。その上で、受講者の抱えている給食の運営･管理に関する課題について整理し、ディスカッションする。

【授業計画】

① 栄養管理と給食経営管理（１）栄養補給、教育教材、食事設計、品質設計、ものづくり
② 栄養管理と給食経営管理（２）経営資源、マーケティング、マネジメント
③ 調理･提供システムと品質管理（１）調理･提供システム、献立管理、品質管理
④ 調理･提供システムと品質管理（２）施設･設備、調理工程、作業工程、標準化
⑤ 衛生管理・危機管理　HACCP システム、一般的衛生管理（SSOP)、リスクマネジメント
⑥ 給食システムの構築　トータルシステム、サブシステム、統合
⑦ まとめ（受講者自身の給食の運営に関する課題を明らかにし、その解決策をまとめる）

【授業外学習】

給食の運営･管理に関する、受講者自身の課題を講義内容に照らして整理するなど、授業時間の倍の自学自習を行う。

【成績評価の方法と基準】

授業への参加態度（発言内容や課題の発表など）50%、課題レポートの内容 50%により評価を行う。提出したレポートは、コメントを添えて返却する。

【教科書】

特になし

【参考書】

特になし

【教材】

随時プリントを配布する。

【備考】

特になし