授業科目名	10. フードサービスにおけるマネジメント	
授業形態	講義	
単位数	1単位	
時間数	11.25 時間(90分授業×8回)	
担当教員名	高戸 良之(実務家教員)	
担当形態	単独	
【授業のテーマ及び到達目標】 給食を中心としたフードサービスにおけるマネージメント(経営管理)の管理手法を解説する。		
【授業の概要】 給食を中心としたフードサービスにおけるマネージメント(経営管理)の管理手法を現場の事例をもとに解説する。特に、品質管理、マーケティング、フードサービスにおけるサステナビリティ推進などの理解を深める。		
【授業計画】		
第1回	オリエンテーション	フードサービスの現状について
第2回	フードサービスのシステム	マネジメントの意義
第3回	人事・労務管理/数値管理	衛生管理、品質管理、安全・安心、
第4回	グループディスカッション	
第5回	リスク管理	法令順守、外部認証
第6回	マーケティング、健康増進	顧客満足度、業務改善
第7回	給食とSDGs	
第8回	グループディスカッションとまとめ	
【授業外学習】 事前に予告された講義内容について、指定された教科書と実際の業務内容を比較しておくこと。		
【教科書】 使用しない		
【参考書】 授業で指示する		
【教材】 随時、資料配布。		
【成績評価の方法・基準】 授業への参加態度およびレポート提出により評価を行う。		
【備考】 特になし		