

令和6年度

【履修証明プログラム用】

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	マーケティング、顧客満足
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	衛生管理、品質管理、安全・安心 業務改善	
第7回	給食とサステナビリティ推進	
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、自分なりに調べておくこと		
【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		