

授業科目	*給食経営管理実習Ⅱ					実務家教員担当科目	○				
単位	1	履修	必修	開講年次	3	開講時期	前期				
担当教員	永田 純美										
授業概要	給食経営管理実習Ⅰを基礎に、給食経営管理論で学んだ給食経営の資源を総合的に判断し、栄養・安全・衛生・経済面等給食全般のマネジメントを行うための知識・技術を活用する。さらに、特定給食施設規模の実習を自ら計画し、実施、評価の業務を行い、管理栄養士として給食経営管理業務全般をマネジメントする実践力を修得する。また、小学校や高齢者施設など、対象の異なる特定給食施設の献立展開を学ぶ。衛生管理、原価管理などをテーマとして、給食業務の向上・改善のためにより深く学ぶことを目的に班ごとの調査・研究を行い、プレゼンテーションおよびディスカッションを通して、情報発信能力を修得する。実務家教員として、給食現場に活用できる実践的な給食経営管理方法を修得させる。										
授業形態	対面授業			授業方法	ICT の活用 (Classroom を活用する) アクティブラーニング (グループワーク、プレゼンテーション、実習)						
学生が達成すべき行動目標											
標準的レベル	1. 給食経営管理論の理論と給食の運営の関連が理解できる。(DP1-2, DP5-1) 2. 給食経営管理業務の中心となる栄養・食事管理と、食材料管理、衛生管理、生産管理、品質管理、施設設備管理、会計管理、事務管理などの各管理業務との関連性について理解し、総合的な判断ができる。(DP1-2, DP3-1, DP5-1) 3. 対象の特性に応じた栄養・食事管理の計画・実施・評価のあり方を、実務に基づいて説明できる。(DP1-2, DP3-1, DP5-1) 4. 経営管理の資源である「人」「物」「金」「情報」などの給食における特性を把握し、マネジメントの理論を実務面で展開できる。(DP1-2, DP5-1)										
理想的レベル	1. 給食の計画・提供を通して、マーケティングの手法を活用できる。 2. 適切な人事管理・考査ができる。 3. 原価分析の実務が理解できる。 4. 重点管理点の設定と管理ができる。 5. 満足度調査の結果を分析し、改善点を明らかにすることができます。										
評価方法・評価割合											
評価方法			評価割合（数値）			備考					
試験			0								
小テスト			0								
レポート			20%			個人提出物					
発表（口頭、プレゼンテーション）			20%			調査研究					
レポート外の提出物			40%			班提出物					
その他			20%			実習貢献度					
カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	-	DP3	○	DP4	-	DP5	○	ナンバリング	NT22108J
学習課題（予習・復習）										1回の目安時間（時間）	
予習：給食経営管理実習Ⅰで実施した内容の確認、講義・実習内容の予習 復習：講義・実習内容の復習										4	

授業計画	
第1回	テーマ：オリエンテーション 1. 給食施設の運営計画と種類別の給食経営管理の特徴を学ぶ。 2. 調査研究のテーマの目的を理解し、テーマを設定する。
第2回	テーマ：特定給食施設の経営管理を学ぶ① 給食システムを理解し、献立と食数に応じた食材量管理、原価管理、生産・提供サービスにおける品質管理を学ぶ。
第3回	テーマ：給食施設の種類別の栄養・食事管理演習① 学校給食の特徴と学校給食摂取基準に基づく献立作成を学ぶ。
第4回	テーマ：給食の施設別の栄養・食事管理演習② 高齢者施設の特徴の理解と給与栄養目標量設定および献立作成を学ぶ。
第5回	テーマ：給食施設別の栄養・食事管理演習③ 児童福祉施設の特徴と給与栄養目標量設定および献立作成を学ぶ。
第6回	テーマ：特定給食施設の経営管理を学ぶ② 給食システムを理解し、施設の対象集団および経営資源に適した給食の生産計画、施設条件・献立に応じた重要管理点(CCP)の設定と管理を学ぶ。
第7回	テーマ： 実習1（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習1（給食実習計画） 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。
第8回	テーマ： 実習2（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習2（給食実習計画） 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。
第9回	テーマ： 実習3（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習3（給食実習計画） 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。
第10回	テーマ： 実習4（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習4（給食実習計画・評価と改善） 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。給食提供後の評価・改善方法について学ぶ。
第11回	テーマ： 実習5（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理の実際を学ぶ。 演習5（給食実習計画・評価と改善）

	給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。給食提供後の評価・改善方法について学ぶ。
第 12 回	<p>テーマ： 実習 6（給食実習） 給食における生産管理・衛生管理・品質管理・の実際を学ぶ。 演習 6（給食実習計画・評価と改善） 給食における食材管理、衛生管理、品質管理、人事・事務管理、会計・原価管理の計画を学ぶ。給食提供後の評価・改善方法について学ぶ。</p>
第 13 回	<p>テーマ：特定給食施設の経営管理を学ぶ③ 給食システムを理解し、摂取量の把握と食事計画の改善を学ぶ。</p>
第 14 回	<p>テーマ：調査研究 給食施設の種類別の特徴を把握し、課題を抽出し、プレゼンテーションを実施する。</p>
第 15 回	<p>テーマ：給食経営管理実習のまとめ 実習 I・IIを通しての総まとめを行う。</p>
テキスト	<p>担当教員作成の給食経営管理実習テキスト サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」（第一出版） 日本人の食事摂取基準の実践・運用（第一出版） 調理のためのベーシックデータ（女子栄養大出版） 日本食品成分表 八訂（医歯薬出版） その他必要に応じて資料を配布する</p>
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	<p>給食施設のための献立作成マニュアル（医歯薬出版） 必要に応じて参考資料を配布する。</p>
課題に対するフィードバックの方法	<p>課題内容は授業の中で指示する。 課題・レポート等は評価後に返却する。</p>
学生へのメッセージ・コメント	<p>給食計画論および給食経営管理論で学んだ、給食のシステムと各種施設における経営理念と運営形態、給食の意義・役割に関する知識が必要となります。また、給食経営管理実習 I で学んだ給食運営に関わる実践的な知識や技術が必要となります。 そのため、講義や実習で学んだ内容を復習し、理解した上で実習に臨みましょう。 給食業務に携わる者として絶対に安全・衛生上の事故を起こさぬよう、責任を自覚し、健康管理と緊張感をもって臨むことが前提です。時間外に作業開始や事前準備を行うことがあります、給食の生産と提供に関する時間の流れをつかみ、現状の理解が問題点の認識と改善への熱意へつながっていくことを期待します。</p>

