

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		管理栄養学科		
科目名称	給食経営管理論Ⅱ						授業形態		
科目コード	304000	単位数	2単位	配当学年	1年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	棚町 祥子								
授業概要	<p>給食経営管理論は、「栄養・食事管理」と「経営管理」の2つで構成されています。  給食経営管理論Ⅱでは、「経営管理」を中心に学修します。内容としては、給食経営管理の概念（マーケティング、給食経営と組織）、給食の品質、給食の人事・事務、給食施設別経営管理を主に学修します。  【知識・理解の獲得】 【問題解決力の育成】  病院での給食管理・栄養管理経験に基づき、管理栄養士業務で求められる知識・スキルの実態に即した授業を行います。</p>								
関連する科目	「総合演習Ⅰ・Ⅱ」「校外実習（給食の運営）」は、本科目を履修後に、履修することが望ましい。								
授業の進め方 と方法	主にテキストに基づき講義形式で行う。 授業中は、講義内容に関して学生に質問を行う。質問内容については、授業の復習も含める。 また、授業中に小テストを行い理解度の確認を行う。								
授業計画 【第1回】	給食経営管理の概念：給食のシステム、給食経営の概要について学びます。								
授業計画 【第2回】	給食経営管理の概念：給食とマーケティングについて学びます。内容としては、マーケティングの原理、給食におけるマーケティングの活用（マーケティングの4P等）になります。								
授業計画 【第3回】	給食経営管理の概念：給食経営と組織について学びます。内容としては、組織の原則・形態・階層、関連分野との連携、リーダーシップとマネジメント、従業員の教育・訓練、業績と評価になります。								
授業計画 【第4回】	給食の生産（原価管理）①：給食の原価管理、収入と原価・売上、財務諸表について学びます。内容としては、原価の内訳、原価構成、財務諸表については損益計算書、貸借対照表、キャッシュフロー計算書になります。								
授業計画 【第5回】	給食の生産（原価管理）②：売上と原価構成の把握・分析、基準と評価について学びます。内容としては、ABC分析、損益分岐点分析になります。								
授業計画 【第6回】	給食の人事・事務：人事管理・労務管理、事務管理について学びます。内容としては、給食従事者の雇用形態、教育・訓練、業績と評価、事務の概要と目的、帳票作成と管理になります。								
授業計画 【第7回】	事故・災害時対策：事故対策、災害時対策について学びます。内容としては、以下になります。 事故対策については、インシデント管理・アクシデント管理（インシデント・アクシデント管理の考え方、インシデントレポート分析）、事故の種類、事故防止対策について学びます。 災害時対策については、災害の種類、組織と訓練、平時と災害時の対策や防災食の貯蔵、献立・栄養管理について学びます。								
授業計画 【第8回】	給食施設別経営管理①：病院給食について学びます。内容については、管理栄養士・栄養士の配置、栄養食事管理、生産（調理）管理、食事提供による収入と栄養管理による収入（診療報酬）の概要になります。								
授業計画 【第9回】	給食施設別経営管理②：高齢者・介護福祉施設給食と障害者福祉施設給食について学びます。 高齢者・介護福祉施設給食については、対象者の特徴、施設サービスの概要、食事計画の留意点、給食費、介護報酬の概要を学びます。 障害者福祉施設給食については、障害者福祉施設に関わる法律、種類と食事提供等について学びます。								
授業計画 【第10回】	給食施設別経営管理③：児童福祉施設給食について学びます。内容については、給食の目的、施設の種類と管理栄養士・栄養士の配置、栄養管理、食物アレルギーの対応等になります。								
授業計画 【第11回】	給食施設別経営管理④：学校給食について学びます。内容については、学校給食法、学校給食の種類、食育やアレルギーの対応等になります。								

授業計画 【第12回】	給食施設別経営管理⑤：事業所給食について学びます。内容については、事業所給食の種類、管理栄養士・栄養士の配置、栄養管理、栄養教育等になります。
授業計画 【第13回】	給食施設別経営管理⑥：自衛隊給食、矯正施設給食と給食形態別給食管理（院外給食、配食サービス）について学びます。
授業計画 【第14回】	健康増進法における特定給食施設の経営：制度の概要、栄養管理基準について学びます。
授業計画 【第15回】	まとめ：1～14回のまとめを行います。問題または配付資料などで振り返りをします。
授業の到達目標	給食経営管理の概念（マーケティング、給食経営と組織）、給食の品質、給食の人事・事務、給食施設別経営管理について理解する。 【知識・理解の獲得】 【問題解決力の育成】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学修 【予習】	(予習) 施設ごとの関連法規や給食の特徴について調べ、学習する。(1時間程度)
授業時間外の学修 【復習】	(復習) 講義のレジュメを使用し、各講義回の内容をまとめ、復習をする(30分程度)
課題に対する フィードバック	小テストを実施し、解答等を解説しフィードバックする。
評価方法・基準	定期試験(80点) レポートや課題等の提出(10点) 小テスト(10点)
テキスト	『カレント 改訂給食経営管理論』松井元子・富田圭子 編著〔建帛社〕
参考書	『日本人の食事摂取基準 2020年版』伊藤貞嘉・佐々木敏 監修〔第一出版〕 『管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 給食経営管理論 給食運営から給食経営管理への展開』石田裕美・富田教代 編著〔医歯薬出版〕
備考	