

22145 給食計画論 a、b Providing Meal Planning		1年次～ 前期 1単位									
担当者	井川 聡子	履修可能学科	F必								
		関連資格	管理・栄養(F)								
サブタイトル	特定給食施設における給食経営管理の要点										
授業内容 ・ ねらい	特定給食施設における給食経営管理の目的・意義・重要性にはじまり、給食関係法規、給食組織、栄養管理、作業管理、衛生管理、施設管理、経営管理、事務管理など一貫して体系化された給食経営管理の理論と実務上の要点を学ぶ。										
授業計画	<table border="0"> <tr> <td>1. 給食経営管理の意義・給食施設の種類</td> <td>5. 衛生・安全管理の目的と要点</td> </tr> <tr> <td>2. 関係法規、食事摂取基準</td> <td>6. 生産管理の要点</td> </tr> <tr> <td>3. 栄養管理の要点</td> <td>7. 大量調理機器類の種類と施設・設備管理の要点</td> </tr> <tr> <td>4. 食材管理の要点</td> <td>8. 経営管理、コストコントロールの要点</td> </tr> </table>			1. 給食経営管理の意義・給食施設の種類	5. 衛生・安全管理の目的と要点	2. 関係法規、食事摂取基準	6. 生産管理の要点	3. 栄養管理の要点	7. 大量調理機器類の種類と施設・設備管理の要点	4. 食材管理の要点	8. 経営管理、コストコントロールの要点
1. 給食経営管理の意義・給食施設の種類	5. 衛生・安全管理の目的と要点										
2. 関係法規、食事摂取基準	6. 生産管理の要点										
3. 栄養管理の要点	7. 大量調理機器類の種類と施設・設備管理の要点										
4. 食材管理の要点	8. 経営管理、コストコントロールの要点										
教科書 参考書	教) 『管理栄養士国家試験受験講座 給食経営管理論』 (第一出版)										
評価方法	試験およびレポート、出席状況										
事前準備学習 履修条件等	授業計画に基づき、テキストの関連部分を読んでくること。管理栄養士の資格科目なので、欠席せずしっかりと受講すること										