

## 給食運営管理論

### Management in Food Service

2 単位 (必修)

首藤 恵泉・講師 / 栄養学科 臨床実践栄養学講座

**【授業目的】** 品質の高い食事を提供するためには、栄養士・管理栄養士に給食施設運営のための総合的なマネジメント能力が求められる。給食運営管理を構成する各種管理業務の概念および方法について専門的、体系的に学習する。

#### 【授業計画】

1. 給食経営管理の基本的理解 / 給食における関係法規
2. 給食の経営管理
3. 組織・人材管理
4. 生産管理 / 生産管理の目標と目的
5. 生産管理 / 生産管理の実際
6. 品質管理 / 品質管理の概念と評価
7. 会計・原価管理 / 会計・原価管理の概念
8. 会計・原価管理 / 会計・原価管理の実際
9. 情報事務管理・災害時対策
10. 施設別給食栄養管理 / 病院給食
11. 施設別給食栄養管理 / 学校給食
12. 施設別給食栄養管理 / 高齢者・介護福祉施設およびその他の福祉施設給食
13. 施設別給食栄養管理 / 児童福祉施設給食
14. 施設別給食栄養管理 / 事業所給食
15. 施設別給食栄養管理 / その他の給食
16. 定期試験

#### 【教科書】

- ◇ 「給食経営管理論」 栄養科学シリーズ NEXT(講談社)
- ◇ その他講義資料

**【授業コンテンツ】** <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217966>

#### 【連絡先】

⇒ 首藤 (088-633-7476, [shuto@nutr.med.tokushima-u.ac.jp](mailto:shuto@nutr.med.tokushima-u.ac.jp)) MAIL