

講義名	給食実務論
開講学年	2 年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	曜日 時間目、 曜日 時間目
単位	2 単位

担当教員

北井宏幸

授業の達成目標	大量調理現場で働くときに安全面は勿論のこと、衛生面・施設・設備に関することが修得できる。
授業の概要	給食における原価計算や安全や衛生について給食業務における実務について学ぶ。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	給食経営管理の概念Ⅰ	経営管理の意義と目的について 給食における原価とは（直接費・間接費）についてまなびます。	原価（コスト） 直接費・間接費
2	給食経営管理の概念Ⅱ	原価計算及び損益分岐点について学びます。 固定費・変動費・変動比率について学びます。	損益分岐点
3	給食経営Ⅰ	財務諸表（損益計算書・貸借対照表・キャッシュフロー計算書）の読み方、考え方について学びます。	財務諸表
4	給食経営Ⅱ	マーケティングの原理について（ニーズとウォンツ）学びます。 マーケティングの要素 4 P 及び 4 C マーケティングミックス	マーケティング
5	給食経営Ⅲ	マーケティング戦略について 1 価格戦略・非価格戦略・P P M 等について学びます。	マーケティング戦略
6	給食経営Ⅳ	マーケティング戦略 2 A B C 分析・最適化（S T P）等について	マーケティング戦略

		て学びます。	
7	給食経営と組織	組織の構造、組織の形態（ライン組織・ラインアンドスタッフ組織・ファンクショナル組織・事業部制組織・マトリックス組織等）について学びます。	組織
8	給食における品質管理	品質管理・標準化（設計品質・適合品質・総合品質）品質保証システム（PL法・ISOシリーズ）等について学びます。	品質管理
9	品質と標準化	大量調理と少量調理の違いについて学びまた、給食の生産システム（コンベンショナルシステム及びレディフードシステム）等について学びます。	標準化
10	食材料管理	食材料の選定、給食に用いられる主な食品の種類、食材の購入（相見積もり方式・競争入札等）について学びます。	食材料の契約方式
11	食材料	発注業務（最大限度量・最小限度量の決め方）発注換算係数を用いた発注方法について学びます。	発注業務
12	食材料	在庫食品受払簿・食材料費の求め方等について学びます。	食材料費の求め方
13	生産と提供	作業工程法・作業指示書・作業動線等の作成を行います。また労働生産性について学びます。	作業工程指示書
14	災害時について	インシデント・アクシデント等の報告 自然災害時の献立等について学びます。	災害
15	まとめ	経営の考え方及び給食管理について総復習を行います。	

事前・事後学習の内容	食品衛生等の関連項目のところはしっかりと復習しておくこと。 給食業務全般の知識をしっかりと勉強すること。
成績評価の方法	試験の成績で基本評価を行う。授業態度等が不良の場合は減点を行うことがある。また評価は出席回数が2/3以上無ければ試験を受けられない。S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格） （総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～

	79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。
参考書	
教材	【サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 第一出版】