

# 授業科目 給食経営管理論実習 II

【担当教員名】 稲村 雪子		対象学年	3	対象学科	健康
		開講時期	後期	必修選択	必修
		単位数	1	時間数	45
【カリキュラムポリシーとの関連性】					
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	
○	◎	◎	◎	○	
【概要・一般目標：GI0】 給食管理実習 II（臨地実習）は給食管理に関する講義・学内実習その他の関連教科で学んだことを基に、学校・事業所・福祉施設等特定給食施設において給食全般の運営・管理がどのようになされているかについて施設の指導担当者より指導を受ける。 また、特定給食施設における管理栄養士・栄養士の役割について理解を深める。					
【学習目標・行動目標：SB0】 1. 各給食施設において、給食の経営と管理、栄養・食事管理と栄養教育、食材管理、作業管理、衛生・安全管理、施設・設備管理等給食の運営及びその評価についての実際を学ぶ。 2. 各給食施設において、給食業務の流れを理解し、その中で、管理栄養士・栄養士の役割について学ぶ。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
	1. 実習期間 11月中の1週間（予定） 2. 実習施設 ・学校給食：小・中学校・共同調理場 ・事業所給食：会社・工場 ・社会福祉施設・児童福祉施設等 3. 実習内容 ・給食施設の概要 ・給食業務の流れ ・給食の組織と栄養士業務 ・栄養・食事管理と栄養教育 ・食材料管理 ・作業管理 ・衛生・安全管理 ・施設・設備管理 ・評価 4. 実習方法 ・2～3名のグループを編成し、上記の施設において実習 5. 臨地実習報告会				学習方法：各施設にて実習 学習課題：グループで決める または指導担当者と 相談して決める 担当教員：各施設の指導担当者 （管理栄養士）
【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>	
教科書 (必ず購入する書籍)	臨地実習の手引き 平成24年度	本学健康栄養学科			
参考書	給食管理 食品成分表 新訂版	鈴木、太田、殿塚著 新しい食生活を考える会	第一出版 大修館書店	2011・2,800円 2011・1,000円	
その他の資料					
【評価方法】 各施設の指導担当者からの評価と実習レポート等報告書から評価する			【履修上の留意点】 学外実習は、施設の指導担当者（管理栄養士）が多忙な日常業務の中で実習生を受け入れてくださるので、貴重な機会を最大限に活用して多くのことを学んで欲しい。		