

授業科目

給食経営管理実習III (臨地)

担当教員名 石澤 幸江	対象学年	3	対象学科	健栄
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

ディプロマ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
○	◎	◎	◎	○

授業の概要

給食経営管理実習III (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、事業所・学校・共同調理場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。

授業の目的

給食の運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこととし、マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。

学習目標

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。

授業計画

授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1. 実習期間	学習方法：各施設にて実習	実習担当施設の指導担当者 他
11月中の1週間(予定)	学習課題：グループで決める	
2. 実習施設	または指導担当者と	
・学校給食：小・中学校・共同調理場	相談して決める	
・事業所給食：会社・工場	担当教員：各施設の指導担当者	
	(管理栄養士)	
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		

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	臨地実習の手引き 平成29年度	本学健康栄養学科		2016年		
参考書	給食経営管理論	三好恵子、山部秀子、平澤マキ 他	第一出版	2014年	3,000円	

	新ビジュアル食品成分表 新訂版	新しい食生活を考える会	大修館書店	2011年	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。

オフィスアワー・連絡先

授業時に確認すること