

科目名 (科目番号)	臨地実習Ⅰ (給食の運営) (092193)	教員名 柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	3	
			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	1	
			オフィスアワー		随時	D311研究室(柴崎)		
授業概要	給食の運営に必要な栄養・食事管理、給食の生産(調理)管理のうち、給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、安全・衛生管理などの基本的業務に関する内容を実践の場である実習を通して習得する。児童福祉施設・学校・事業所・高齢者介護福祉施設、医療施設などの特定給食施設のうち、1ヶ所を選択して一週間臨地実習する。							
準備学習								
授業計画	授業項目	到達目標・学習内容						
	<p>1. 到達目標</p> <p>実践活動の場での課題発見(気づき)、問題解決への取り組みや適切な給食実務を行うための専門的な知識の統合を図り、技能を修得する。</p> <p>1) 特定給食に関する法律や給食システムについて理解する。  2) 対象者に合わせた給食計画の立案や献立作成を修得する。  3) 大量調理の食材の発注や検収方法を修得する。  4) 大量調理の技術及び衛生管理の方法について修得する。  5) 給食運営に関わる事務(帳票類)について理解し評価できる。</p> <p>2. 学習の目的と内容</p> <p>給食経営管理論・給食経営管理論実習で習得した知識を基礎に、実際の特定給食施設での実体験を通して、給食業務に必要な、食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術等の実践能力を養う。実際の特定給食施設として、学校、高齢者福祉施設、事業所などの各現場にて管理栄養士の指導者の下、給食の運営に関する一連の実習プログラムに沿って体験学習する。</p>							
成績評価の方法・基準	実習評価表(100%)に基づき、実習内容の理解、遵守状況、参加態度を総合して評価する。							
教科書	臨地実習マニュアル 給食経営管理・給食の運営	松崎政三 編			建帛社			
参考図書	実習施設の課題により適宜、テキスト等の指定や資料を配布する。							
教員からのメッセージ	実習施設では実際の対象者(児童・生徒、勤労者、高齢者)に給食を提供します。給食施設の特徴をよく理解し、実習マナーを守りましょう。実習施設の管理栄養士の方をはじめ多くの職員の方々の協力に感謝して、現場での作業をひとつひとつ大切に学んできてください。また、実習施設が指定した感染症などの予防接種および腸内細菌検査を行います。教員の指示に従い期日までに検査などを済ませてください。							