

科目名 (科目番号)	臨地実習Ⅱ (給食経営管理) (092213)	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	給食経営管理論で学んだ知識を基本として特定給食施設で給食サービスの実習を行なう。給食運営におけるマネジメント、すなわち栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力と共に、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実習を通して修得する。実習先は児童福祉施設・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、一週間臨地実習を行う。						
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 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。 1)給食全般のマネジメントを行う方法について知る。 2)個別に学習テーマに取り組み、課題についての調査や分析を通して問題解決策を検討する方法を理解し、まとめることができる。</p> <p>2.実習の目的と内容 実際の特定給食施設での実体験を通して、給食の運営や関連資源(食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等)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基本的な考え方や方法を修得する。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の下、学習テーマへの取り組みを通して一連のマネジメント方法を体験する。</p>						
成績評価の方法・基準	実習評価表(100%)に基づき、実習態度、実習内容の理解、課題への取り組みに対する姿勢など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、学習テーマは計画的に行い、実習最終日には指導者の先生に報告します。指導者の先生とよく相談して、自ら事前学習を深めてください。						