

科目名	臨地実習 I (給食管理)					開講 キャンパス	神 埼
担当者	山 崎 美津代・緒 方 智 宏						
開講年次	3	開講期	前期	単位数	1	必修・選択	選 択
授業の概要 及びねらい	本授業は、特定給食施設で行う実習である。特定給食施設（福祉施設、自衛隊、学校等）の喫食対象者のニーズや給食条件、栄養・食事計画、献立作成、調理作業、配膳等、給食を運営し管理していくために必要な事項について、現場の管理栄養士の指導を受け給食業務を体験する。食事の計画、給食サービスや材料発注、検収等の基本的業務の取得、ならびによりよい実践を体験できるように支援する。						
授 業 の 到 達 目 標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 具体的な目標を持って実習に取り組むことができる。</li> <li>2) 喫食者の栄養管理の目標設定、状況に対応した献立作成、調理・盛り付けができる。</li> <li>3) 食数・食材管理を理解し説明できる。</li> <li>4) 作業管理を理解し説明できる。</li> <li>5) 衛生・危機管理および施設・設備管理を理解し説明できる。</li> <li>6) 守秘義務を理解し、実践できる。</li> <li>7) 体験した管理栄養士の職務に基づいて、課題や理想とする姿を文書で提案できる。</li> </ol>						
学習方法	学外実習						
テキスト及 び参考書等	臨地・校外実習の手引き 第2版						
評価基準・方法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験							
小テスト等							
宿題・授業外レポート		◎					40
授業態度							
受講者の発表	◎	◎					30
授業への参加度							
その他			◎				30
合 計							100
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画 (学習内容・キーワードとスケジュール)							
第 1 週	<実習前>						
第 2 週	オリエンテーション						
第 3 週	事前学習、実習の課題検討						
第 4 週	実習先訪問、事前挨拶						
第 5 週	<実習期間>						
第 6 週	給食施設の概要						
第 7 週	献立作成、調理・盛りつけ						
第 8 週	各種調査・評価						
第 9 週	食数・食材管理						
第 10 週	作業管理、施設・設備管理						
第 11 週	衛生・危機管理						
第 12 週	栄養教育等						
第 13 週	<実習後>						
第 14 週	実習ノート、実習報告書提出						
第 15 週	実習報告会 (反省会)						
第 16 週							
備 考	臨地実習 I は、次の 2 項目を充足していなければ履修できません。 1. GPA 値が 1.2 以上、かつ 2 年後期終了までに開講される科目の修得単位数が 60 単位以上であること。 2. 給食計画論、食品衛生学を修得し、給食経営管理実習 I、栄養総合演習 I を履修していること。 事前学習：関連科目の復習を行い理解しておく。実習課題等の確認を担当教員に行うこと。 実習終了後：実習ノートや資料のまとめ、整理を十分に行うこと。また、実習の礼状発送、実習報告書の作成など速やかに行うこと。						