

授業科目(ナンバリング)	臨地実習Ⅱ(給食経営管理論) (IB383) (実践的教育科目)			担当教員	野村秀一・水江文香・松尾嘉代子 川野香織・高江洲有沙・宮原恵子		
展開方法	実習	単位数	1単位	開講年次・時期	3年～4年	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
臨地実習は、学内の基礎栄養学、食品学、給食経営管理論等の講義・実習で修得した成果を、社会で活かす実践トレーニングの第一歩である。臨地実習は、事業所、福祉施設等の特定給食施設で、実際に業務を体験し、管理栄養士としての技術を体得することを目的とする。							⑪⑫
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標					評価手段・方法	評価比率
専門力	給食経営管理に必要な知識・技術・資質に気づき、管理栄養士の責務としてそれらの必要性が理解できる。 管理栄養士業務を体験する中で、修得した知識および技術の活用について説明できる。 管理栄養士の職務を体験し、社会的な役割および責任に関して、説明できる。					・実習先からの評価 ・課題への取り組み	30% 20%
情報収集、分析力							
コミュニケーション力	臨地実習施設および学内実習担当者、グループへの報告・連絡・相談事項を類別し、状況に応じた対応ができる。					・実習先からの評価 ・実習報告	10% 10%
協働・課題解決力	管理栄養士として実習目的を理解し、的確な業務的判断ができる。 管理栄養士の職務に基づいて、自らの課題やその改善点等を導き出すことができる。					・実習先からの評価 ・課題への取り組み ・実習報告	10% 10% 10%
多様性理解力							
出席						受験要件	
合計						100%	
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習先からの評価(50%)：評価票の記載内容等</li> <li>・課題への取り組み(30%)：課題証明書、自己学習ノート</li> <li>・実習報告(20%)：事前訪問報告書、臨地実習および自己学習ノート、報告書 臨地実習および自己学習ノート、報告書は個別にフィードバックする。</li> </ul>							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・学外実習を履修するにあたり、必要な科目を修得した者あるいは履修可能であると判断された者を対象とし、実習期間を1週間とし、福祉施設・自衛隊・病院・事業所等の特定給食施設において実習を行う。</li> <li>・事前指導として、具体的な実習先に応じた課題の取組みを行い、自己学習ノートにまとめる。</li> <li>・施設での業務体験を通して、課題解決型学習に取り組み、臨地実習ノートにまとめ、考察する。</li> <li>・事後指導として、自己学習ノートを整理しながら、報告書を作成し、学びを深める。</li> <li>・課題内容の指示やグループでの課題の取組みには、ポートフォリオを利用する。</li> </ul> <p>この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分である。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：管理栄養士・栄養士必携(第一出版)、本学教員作成の臨地実習および自己学習ノート、プリントなど</p> <p>参考書：各科目教科書および参考書など</p> <p>指定図書：「栄養調理六法」(新日本法規)、「一品料理500選 治療食への展開」(医歯薬出版)</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
自ら課題を発見し意欲的、積極的な態度で実習に臨み、社会的常識に則った行動をすること。							

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	給食経営管理論	給食における栄養・食事管理	予習：給食業務を継続的・計画的に遂行する意義 復習：実習内容
2	給食経営管理論	栄養・食事計画	予習：給食対象者の栄養アセスメントから食事計画について調べる 復習：実習内容
3	給食経営管理論	栄養・食事評価	予習：実施栄養給与量・栄養管理報告書・検食の総合的な評価 復習：実習内容
4	給食経営管理論	給食の組織、人事管理と労務管理	予習：効率的な経営活動のための組織・管理 復習：実習内容
5	給食経営管理論	調理施設・設備設計	予習：給食施設の設備基準・関連法規 復習：実習内容
6	給食経営管理論	機器・設備の保安全管理	予習：調理機器の種類と管理 復習：実習内容
7	給食経営管理論	食材の流通と購買管理	予習：食材の購入における価格設定や契約期間・業者の選出 復習：実習内容
8	給食経営管理論	安全・衛生管理	予習：衛生・安全管理の目的と予防策の具体的方法 復習：実習内容
9	給食経営管理論	給食の品質保証と標準化	予習：療養環境・患者サービス・食事温度管理・サイクルメニュー 復習：実習内容
10	給食経営管理論	給食の予算と売り上げ・原価	予習：食事提供の上で必要な金銭・物品の出納の記録・計算・管理 復習：実習内容
11	給食経営管理論	会計・原価管理の評価	予習：食事を調整して給食提供するための原材料費・販売費・一般管理費の状況 復習：実習内容
12	給食経営管理論	給食の情報処理管理	予習：適切な栄養管理のための栄養業務上発生する情報と把握 復習：実習内容
13	給食経営管理論	危機管理対策	予習：災害時対応の組織とその活用および施設の災害時のマニュアル 復習：実習内容
14	給食経営管理論	各施設における給食経営	予習：病院・福祉施設・学校・事業所における給食の経営管理 復習：実習内容
15	給食経営管理論	給食における栄養・食事管理	予習：給食業務を継続的・計画的に遂行する意義 復習：実習内容