

科目名	給食実務実習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1	2年次	前期			
担当者名	平岡 幸子 永久 裕子	関連する資格	栄養士免許 必修				
授業概要 給食管理学校外実習に向けて展開していく授業内容である。特定給食施設(保育所, 特別養護老人ホーム, 病院等)の対象者(利用者)の身体的・栄養的特徴を把握するとともに, 給食の運営について具体的に理解する。さらに, 校外実習の目的や実習生としての心構え等について理解する。							
到達目標 <ul style="list-style-type: none"> ・校外実習に向けて, 実習施設先となる特定給食施設の特徴、対象者および給食の実態を把握する。 ・対象者に適切な献立立案と給食計画ができる。 ・グループワークにおいて, 自分の役割について認識し, 協力して作業ができる。 ・グループワークにおいて, 自分の意見を述べることができる。 ・実習生として具備すべき知識と技能, マナー等を習得する。 						成績評価方法 期末定期試験、提出物 授業に対する意欲・態度 実習・グループワーク	
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)	○	○	○				50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度					○		5
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		15
演習							
実習	○	○	○	○	○		30
授業計画と概要					アクティブラーニング		
1) 校外実習ガイダンス①校外実習の概要と実習施設の選択, 基礎調査					個人ワーク		
2) 給食施設の種類と特徴 対象者の把握と給食の特徴、給食施設における献立計画					個人ワーク		
3) 保育所給食の特徴・献立作成					個人ワーク		
					グループワーク		

4) 保育所給食の実習	グループワーク
実習のまとめ	実習
5) 高齢者福祉施設給食の特徴・献立作成	グループワーク
6) 高齢者福祉施設給食の実習	グループワーク
実習のまとめ	実習
7) 病院給食の特徴・献立作成（エネルギーコントロール食）	グループワーク
8) 病院給食の実習	グループワーク
実習のまとめ	実習
9) 給食実習のまとめ・報告	プレゼン
	グループディスカッション
10) 校外実習ガイダンス②校外実習要領に基づく説明	個人ワーク
11) 校外実習ガイダンス③校外実習要領に基づく説明，提出書類作成	個人ワーク
12) 学外講師による特別講座(給食受託会社)	レポート
13) 学外講師による特別講座(病院栄養士)	レポート
14) 実習施設先への事前訪問	個人ワーク
事前訪問のための準備（施設の把握，実習課題の設定等）	グループワーク
15) 実習課題の準備	個人ワーク
	グループワーク
授業外学習	
献立作成の基本を身につけておく 校外実習に必要な提出書類等の作成・提出が求められる	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「給食管理学」のテキスト、「栄養指導論」のテキスト 「日本人の食事摂取基準」、「日本食品標準成分表」、 「調理のためのベーシックデータ」、「衛生管理&調理技術マニュアル」、 「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」	給食管理学 給食管理学実習 給食管理学校外実習
備考	
グループワークにおいては自分の役割を果たし，積極的な態度で臨む 校外実習に向けては社会性とコミュニケーション能力が求められる	