

科目名	給食管理学校外実習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1	2	通年			
担当者名	学科長 平岡 幸子・大久保 結花	関連する資格	栄養士免許 必修				
授業概要							
<p>実習施設の社会的機能および給食の特徴を理解するとともに、給食業務を行うため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を身につける。さらに、対象者の身体や栄養状態などに適応した給食の実際も学び、栄養士としての実践力を培うことをめざす。</p>							
到達目標						成績評価方法	
<p>1. 特定給食施設における給食業務について学ぶ。 2. 給食業務の概要を実践することにより栄養士として具備すべき知識および技能を習得する。 3. 実習生として、自分の立場と役割を認識し、協力して作業ができる。</p>						<p>実習評価表、実習日誌、提出物などを総合的に評価する。</p>	
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）							
小テスト、授業内レポート	○	○	○	○			20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度					○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習	○	○	○	○	○	○	70
授業計画と概要					アクティブラーニング		
<p>1. 給食施設における調理工程・調理技術の習得</p> <p>調理工程の理解</p> <p>献立表(指示書)による調理工程の理解</p> <p>給食施設における調理技術の習得</p> <p>衛生面に配慮した調理作業、能率的な作業(作業の標準化・マニュアル化)、機械・機器の種類と使用方法を学ぶ</p>							

<p>2. 給食の流れ(給食計画)および1日の給食業務の流れの習得 給食の流れを把握する</p> <p>対象者の把握・給与栄養目標量の設定、食品構成、献立計画、献立作成(栄養計算含む)、給食の実施、給食の評価、栄養評価</p> <p>食材料準備</p> <p>購入計画、発注業務、在庫管理、納品・検収</p> <p>1日の給食業務の流れを把握する</p> <p>下処理、調理、盛付け・配膳、供食、洗浄、保存食・検食</p> <p>給食と栄養指導の連携(給食を通じた栄養指導の状況)</p> <p>3. 給食業務における事務管理、コンピュータ利用等の習得 給食の流れに沿った書類・栄養出納等について学ぶ</p> <p>栄養計算ソフトや給食管理ソフトについて学ぶ</p> <p>配布資料(給食だより、献立表、栄養指導用資料等)について学ぶ</p> <p>給食に係わる調査と集計について学ぶ</p> <p>4. コミュニケーション能力・社会人基礎力の習得 社会人として求められる基礎力の習得</p> <p>コミュニケーション能力、協調性、適応力、判断力、リーダーシップ、サービス精神、接遇、礼儀・言葉遣い、マナー、身だしなみ等</p>	
授業外学習	
<p>実習事前準備として、実習施設や給食の特徴について理解を深め、課題や献立作成に積極的に取り組む。実習期間中に学んだ内容を整理してまとめ、報告会に向けて取り組む。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
	給食管理学、給食管理学実習、給食実務実習
備考	
<p>実習施設の条件は特定給食施設で、管理栄養士または栄養士が専従すること。</p> <p>実習施設は、病院、高齢者施設、保育所等より1施設を選択する。</p> <p>実習期間は2週間(10日間)とする。原則として夏季休業中に実施する。</p> <p>校外実習ガイダンスに必ず出席すること。校外実習ガイダンスは「給食実務実習」で行う。</p> <p>栄養士免許取得に対し意欲をもって取り組む。</p> <p>単位修得が順当であること。</p> <p>細菌検査結果が必要。実習施設によっては健康診断等の提出を求められることがある。</p> <p>【オフィスアワー】平岡 幸子 hiraoka@ube-c.ac.jp 大久保結花</p>	