

科目名	給食管理実習（学外）（栄養士必修：NR・SA必修）		
授業形態	実習	学年	2
開講時期	2021年度前期	単位数	2
担当教員	小林 未希、阿部 桂子、滝谷 陽子、長嶺 恵美子、小檜山 富士子		
内容および計画	本科目は、学校、病院、高齢者福祉施設等の特定給食施設のうち、一施設において、「給食の運営」の分野、すなわち栄養士の管理業務の知識や技能を修得し、さらに、栄養士の役割、栄養士のやりがいを学び、より合理的、効果的で円滑な給食マネジメントがどのようなものかを実地に学ぶ。		
1	オリエンテーション 【実習事前指導Ⅰ】 校外実習の目的、実習に対する心構え（1）		
2	【実習事前指導Ⅱ】 ・実習ノートの使い方・書き方、課題について ・実習施設事前訪問について（訪問時期及び打合せ内容等）		
3	【実習事前指導Ⅲ】 ・各種給食施設の献立および安全・衛生管理		
4	【実習事前指導Ⅳ】 ・実習に対する心構え（2） ・配布物等の確認 ・実習前最終確認		
5	5～9回は、外部講師（病院、高齢者施設、学校、保育所、事業所等の実習施設の管理栄養士・栄養士）の指導のもと、本学内で実習を行う。 施設の概要、給食の概念（意義、目的、役割、特徴）、対象者の特性とニーズ、栄養・食事管理・献立管理の実際、衛生管理・危機管理対策、食物アレルギーに対する対応、栄養士の役割について学修する。		
6	同上		
7	同上		
8	同上		
9	同上		
10	10～14回 特定給食施設における実習 施設の概要、給食の概念（意義、目的、役割、特徴）、対象者の特性とニーズ、栄養・食事管理（アセスメント、給与栄養目標量、食品構成、栄養出納表、評価）、献立作成、期間献立の立案、食材料管理（購入計画、発注・検収、品質保持、在庫管理）、生産管理と品質管理（提供システム、大量調理の特性と要点、大量調理技術）、調理工程に応じた安全・衛生管理、食物アレルギーに対する対応、利用者の摂取状況の把握、嗜好調査、栄養教育の実際、リスクマネジメント（インシデント・アクシデントに対する管理対策）		
11	同上		
12	同上		
13	同上		
14	同上		
15	【実習事後指導】……9月18日（土）2時限～15時（予定） ・実習報告会 ・実習施設への御礼状作成		

教科書

タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年

「給食管理実習（学外）実習ノート」（第1回オリエンテーションで配布、注文不要）

参考書	(1)給食管理実習（学内）で使用している手引き (2)文部科学省「調理場における 衛生管理&調理技術 マニュアル」学建書院 (3)大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準														
成績評価															
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:80%; text-align: center;">評価方法</th> <th style="width:20%; text-align: center;">割合(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>実習施設評価（実習ノート記載の10項目による）</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>実習意欲（実習施設評価を含む）</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>実習ノート・報告書等の提出物内容</td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		評価方法	割合(%)	実習施設評価（実習ノート記載の10項目による）	30	実習意欲（実習施設評価を含む）	30	実習ノート・報告書等の提出物内容	40						
評価方法	割合(%)														
実習施設評価（実習ノート記載の10項目による）	30														
実習意欲（実習施設評価を含む）	30														
実習ノート・報告書等の提出物内容	40														
提出物内容40%の評価は、実習施設で学んできた内容が明確かつ適切にまとまっているか、ノートの表現が適切であるか、実習における反省点・課題点が記載されているか等で評価を行う。															
学習到達目標	①実習給食施設の目的を踏まえ、栄養・食事計画（献立作成含む）、作業管理（作業指示書・作業工程表・作業動線図の作成）、食材料管理、衛生管理が実践できる。 ②栄養士としての職業倫理や役割、他職種の専門性や他職種とのコミュニケーションの重要性を学び、人々の命および健康に関わる食事（栄養）の専門職である自覚と責任感を持つことができる。														
先修条件	①給食管理の単位を取得済みであること。 ②給食管理実習（学内）の単位を取得見込みであること。 ③原則として、事前指導の全てに出席することが校外実習に行くための条件である。しかし、就職試験や体調不良により、やむを得ず欠席した者は、必ず補講を行うので申し出ること。														
実務経験	実務経験あり：介護老人保健施設の栄養士、管理栄養士として調理現場や給食管理業務全般に従事した。その経験をもとに、実践的な能力が身につくよう教授する。また、利用者（喫食者）を尊重した給食の提供や調理場内・多職種間連携の重要性、業者との関わり方等、栄養士として具備すべき知識に加え、栄養士の対応ややりがい、社会の一員としての在り方についても伝えたい。														
その他	履修上の注意事項 ①単位取得のための実習ではなく、栄養士免許を取得するための実習であるので、目的を持ち積極的に実習に臨む。 ②麻疹の抗体の有無等について確認し、抗体がない場合はワクチン接種を推奨している。そのため母子健康手帳の記録や証明書が必要である。また、施設によってはその他の抗体検査結果や健康診断書等を求められることがある。 ③実習前に検便を実施する。														