

| | | | |
|---------------------------------------|--|-----------|---|
| 科目名 | 給食運営校外実習 I | 科目分類 | <input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目 <input type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択 |
| 英文表記 | Food Service Management Actual Training I | 開講年次 | <input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 |
| ナンバリング | FS271D | 開講期間 | <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input checked="" type="checkbox"/> 集中 |
| ふりがな | ひろた ゆり | 授業形態・修得単位 | 実習・2単位 |
| 担当教員名 | 廣田 由利 | 実施方法 | <input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用 |
| | | 実務家教員担当科目 | |
| 授業のテーマ | 給食運営の実務を学ぶ。 | | |
| 授業概要 | 特定給食施設における給食運営方法を学ぶ。病院、福祉施設、事業所の中から1施設を選択し2週間の実務・実習を行う。 学内の事前学習を経て施設実習、事後報告、発表の流れになる。 | | |
| 到達目標 | 知識・技能の到達目標 ① 献立作成・栄養食事管理、給食の提供までの業務を理解する。 ② 衛生管理・給食施設・設備管理・作業領域を理解する。 ③ 大量調理の特性と留意点を学び調理技術を磨く。 ④ 食育や栄養指導の技術を磨く ⑤ 現場でのコミュニケーション能力を身に付ける。 | | |
| 授業時間外の学習 | 学内での講義や実験及び実習で学習したことを復習する。 食材の切さ等調理の練習を十分に行う。 | | |
| 履修条件 | 校外実習概論を履修していること。 | | |
| 授業計画 | | | |
| 4月 5～7月 8～9月 翌年1月～2月 | 実習希望施設の調整 ・事前説明会（集中講義）3回 事前説明会 1. 校外実習の心得、細菌検査・実習ノート・実習票・レポート・研究課題 事前説明会 2. 施設別講義（乳幼児施設 高齢者施設 病院） 施設の特徴、栄養・献立管理、研究課題、報告書の書き方 事前説明会 3. 必要書類等の配布、実習前最終確認事項の説明 諸注意 ・準備：施設別献立作成、研究課題の作成（テーマ・目的・方法・手段まで） ・施設事前訪問：実習2週間前まで 腸内細菌検査：施設別に対応 ・実習：2週間 実習施設へ礼状：実習終了後1週間以内 ・課題の提出：実習ノート、施設別報告書、感想レポート・研究レポート作成（結果と考察） ・報告会準備 ・定期試験 ・報告会 | | |
| テキスト | 資料配布 | | |
| 参考文献・資料 | 松崎政三他 臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営第3版2022年12月第3版第7刷 建帛社 | | |
| 成績評価の方法 | 出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。実習ノート、報告書、レポート、課題提出、報告会までの実習内容と実習施設からの評価を総合して80%、試験20% | | |
| 成績評価基準 | 秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下) | | |
| オフィスアワー | 金曜日の16:20～17:20 | | |
| 受講生に望むこと・受講のルール | 授業は集中講義の形で行うため、開講日時を確認すること。 ・実習先では、身だしなみを整え礼儀正しくふるまうこと。 ・集中講義は、欠席しないこと。実習先では、体調管理に努め欠勤・遅刻をしないこと。 ・実習期間中のアルバイトは禁止する。 | | |