

科目名	給食運営校外実習Ⅱ	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 type="checkbox"/> 栄養士必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択
英文表記	Food Service Management Actual Training Ⅱ	開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
ナンバリング	FS272E	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・くどう ともこ	授業形態・修得単位	実習・1単位
担当教員名	廣田 由利・工藤 友子	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1週間の実習を行う。 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・給食の提供までの実務を理解する。 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。 食材の切さい等、調理の練習を十分に行う。		
履修条件	校外実習Ⅰを履修登録していること		
授業計画			
4月 5～7月  7月末 8～9月末  翌年1月末 翌年2月初め	1) 実習希望施設の調整 2) 事前説明会1. (全員) ・校外実習の心得、腸内細菌検査、課題の説明(実習ノート・レポート) 事前説明会2. (施設別) 乳幼児施設 高齢者・障害者施設 病院 自衛隊 ・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. (全員) ・事前訪問について、必要書類等の配布、最終確認事項の説明 諸注意 3) 準備 ・施設別献立作成、研究課題の作成(テーマ・目的・方法・仮説まで) 腸内細菌検査証明 4) 事前訪問 ・実習2週間前まで 5) 実習 ・実習1週間 37.5～40時間 ・実習施設へ礼状送付 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) 6) 定期試験 7) 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。課題提出・実習ノート・報告書・レポート・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	火曜日の16:20～17:20		
受講生に望むこと・受講のルール	・施設選択は、別種類を選ぶ。 ・集中講義、実習、報告書の提出は、校外実習Ⅰと同時期である。 ・講義出席時間、実習時間および報告会出席は、単位取得の時間数に含まれるので欠席は出来ません。		