

科目名 (科目番号)	臨地実習Ⅱ (給食経営管理)	教員名 柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	3
	(時間割参照)		曜日・時限等	時間割表参照		単位数	1
			授業形態	実験・実習	オフィスアワー	D311研究室(柴崎)	
授業概要	「給食経営管理論」で学んだ知識を基盤とし、実際の給食施設において実習テーマに取り組むことで、給食運営における総合的なマネジメント能力を修得する。具体的には、栄養・安全・経済面の管理に加え、組織運営の考え方や手法を実践的に学ぶ。実習先は、児童福祉施設、学校、事業所、高齢者介護福祉施設、医療施設から1か所を選択し、5日間(45時間以上)の臨地実習を行う。						
目的・目標	目的:実際の特定給食施設での実体験を通して、給食の運営や関連資源(給食に関わる組織や経費等)を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う基本的な考え方や方法を修得することができる。 目標:実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。						
準備学習							
授業計画	授業項目	到達目標・学習内容					
	1. 到達目標 1) 給食全般のマネジメントを行う方法について知る。 2) 個別に実習テーマに取り組み、課題についての調査や分析を通して問題解決策を検討する方法を理解し、まとめることができる。 2. 学習内容 実際の特定給食施設として、児童福祉施設、学校、高齢者福祉施設、事業所などの各現場にて管理栄養士の指導者の下、学習テーマへの取り組みを通してマネジメント方法を体験学習する。						
成績評価の方法・基準	対面時:実習評価表(100%)に基づき、実習施設の実習テーマへの取り組みを総合して評価する。 オンライン時:実習評価表(100%)に基づき、課題内容や取り組みなどを総合して評価する。						
教科書	臨地実習マニュアル 給食経営管理・給食の運営 第3版		松崎政三 編		建帛社		
参考図書	実習施設の課題により適宜、テキスト等の指定や資料を配布する。						
教員からのメッセージ	実習施設の管理栄養士の方をはじめ多くの職員の方々の協力に感謝して、ひとつひとつ大切に学んできてください。また、学習テーマは計画的に行い、実習最終日には指導者の先生に報告します。指導者の先生とよく相談して、自ら事前学習を深めてください。給食受託会社(病院)、社会福祉施設(保育施設)等で勤務した管理栄養士がこの授業を担当します。オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知いたします。						