

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	担当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13097	3	後期	選択必修	1	45
授業科目名 (英文)	臨地実習 I (給食経営管理) (Field Training I : Food service management)				
担当教員名	○森本 修三/酒井 理恵				
授業の概要及び到達目標					
<p>授業概要：事業所(社員食堂)、高齢者福祉施設(特別養護老人ホーム：特養、介護老人保健施設：老健)、病院などの特定給食施設において、管理栄養士の指導のもと、学内で学んだ知識、技術をもとに実践的な給食の運営を含む給食経営管理を学ぶ。</p> <p>到達目標：各特定給食施設の給食の意義・目的やその特質および栄養士・管理栄養士業務を知る。栄養アセスメント、給食システム、生産管理、工程管理、食材管理、品質管理、原価管理、衛生管理、施設設備管理、帳票類管理、人事労務管理と人材教育、危機管理等を理解し、経営管理の視点から、給食業務の流れをシミュレーションできる。給食資源の具体的な活用法がわかり、給食の評価などを理解できる。給食における多職種連携や地域連携がわかる。喫食者の基本的権利・個人情報保護等が理解できる。</p>					
準備学習等					
<p>各教科書および授業資料により、給食経営管理論をはじめ、調理学、食品学、食品衛生学、栄養教育論、応用栄養学、公衆栄養学、総合演習 I などの復習・予習をしておくとともに、実習に関する学内保管資料(閲覧自由)や施設のホームページなどを参考に、各施設の特性や業務の概要を理解しておく。</p> <p>臨地実習の事前・事後学習となる総合演習 I を理解する。</p>					
成績評価の方法	各実習施設による評価 50% 事前準備、実習態度、実習ノート内容、事後対応 50%				
テキスト	「臨地・校外実習のてびき第2版」：木戸詔子・福井富穂・他：化学同人： ISBN978-4-7598-1195-7				
参考図書	これまでに履修した科目の教科書および参考図書、授業資料				

備 考	<ul style="list-style-type: none"> ・本科目の受講には、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理論実習、公衆栄養学Ⅰ、公衆栄養学実習、応用栄養学実習Ⅰ・Ⅱの修得が必要である。 ・実習担当教員への報告、連絡、相談を行うこと ・卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連については、別途明示している各学科の履修系統図をご確認ください。 ・オフィスアワーは desknet's の一覧を確認すること。
授 業 計 画	
<p>特定給食施設における給食経営管理論実習</p> <p>第1回：実習前指導、事前準備、オリエンテーション</p> <p>第2回：給食の理念・目的・目標、施設特性、栄養士・管理栄養士業務</p> <p>第3回：給食組織、供食システム、他職種との連携</p> <p>第4回：アセスメント・栄養計画、喫食者の権利や個人情報保護</p> <p>第5回：食事計画・献立計画</p> <p>第6回：食材管理、品質管理</p> <p>第7回：生産管理、工程管理</p> <p>第8回：食事オーダー、配食・配膳、提供管理</p> <p>第9回：食数管理、顧客管理（個人情報保護を含む）</p> <p>第10回：下膳、洗浄、清掃、残食処理</p> <p>第11回：会計・原価管理、予算、収支第</p> <p>第12回：施設・設備管理</p> <p>第13回：衛生管理・安全管理(リスクマネジメント)</p> <p>第14回：帳票類管理、給食評価、業務評価、栄養教育</p> <p>第15回：実習後指導、評価、まとめ</p> <p>※1 班複数人編成で、特別養護老人ホーム、介護老人保健施設、企業の社員食堂、病院における給食経営管理の実習を行う。</p> <p>※授業時間は 135 時間×15 回とする/ただし、受け入れ施設の実習日程に従う。</p>	