

科目名	給食経営管理実習 I (校外)	前期～後期	実習	1 単位
サブタイトル	特定給食施設における栄養管理を学ぶ			
担当者	西井 穂			
[アクティブラーニング授業]				
PBL(課題解決型)		反転授業		
ディスカッション・ディベート		グループワーク		
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク		○
その他		実務経験のある教員による授業		○
<p>[到達目標] 各給食施設の特徴を知り、それらに適した給食の運営及び経営管理のあり方を理解する。 また、経営資源の適切な配分を実践的に修得する。</p> <p>[授業概要] 実習概要(到達目標)事業所・学校給食センター・福祉施設・病院などの特定給食施設において、各施設の組織の概要を理解し、それぞれの施設での給食に係る、組織と運営・業務内容の実態を把握し、給食経営管理のあり方を修得することを目的とする。給食経営の資源となる「人」「物」「金」「情報」について、それぞれの施設での運営状況を学ぶ。単なる見学ではなく、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。</p> <p>[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 給食経営管理論、フードシステム論、給食経営管理実習、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について復習しておくこと。また実習施設の概要についても調べておくこと。また、実習中に何を学びたいか、目的を明確にしておくこと。</p> <p>[授業計画]</p> <p>1. 実習準備 事前に提示された課題について深く理解し、関連の資料収集をする。事前教育や提示された課題を理解した上で、実習施設でどのようなことを学びたいのか、疑問点などについて予め考えておく。</p> <p>2. 実習内容</p> <p>(1)学校給食 成長期にある児童を対象として、栄養の改善及び健康の増進だけでなく、日常における食事について正しい理解と望ましい食習慣、明るい社交性を養うこと、さらに食糧の生産・配分・消費などについて正しく理解できるよう学校給食法に基づいた栄養教育を学ぶ。</p> <p>(2)事業所給食 年齢や食習慣の多様な喫食者を対象として、その食事を栄養的・衛生的かつ能率的に提供する方法を体得する。栄養管理だけでなく、フードサービスマネジメントについての知識を特に必要とされる現場の一つで、経営管理・人事作業管理など多くの課題発見を期待される施設である。</p> <p>(3)福祉施設給食 対象者のリハビリテーション・看護・介護・保育の状況を把握し、給食を通じてその健康維持・家庭復帰の促進などを学ぶ。 臨床の場に近い施設と考えられ、画一的な栄養管理ではなく、個々に対する栄養アセスメントについても専門知識を要する。</p> <p>(4)病院給食 治療食としての給食の意義を学ぶ。</p> <p>学内での実習に関する事前及び事後指導</p> <p>1. 事前課題を通して実習の目的・目標を明確にする。 2. 実習後は、実習によって体得した事項を整理する。 3. 実習報告会を実施し、グループごとにその成果と反省点を検討、情報共有するとともに、特定給食施設における管理栄養士の役割について理解する。</p>				

科目名	給食経営管理実習 I (校外)	前期～後期	実習	1 単位
サブタイトル	特定給食施設における栄養管理を学ぶ			
担当者	西井 穂			
<p>[ 成績評価方法 ] 実習期間中の態度 (40%)、実習ノート (40%)、実習課題 (20%)</p> <p>[ 課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法 ] 授業時間内で講評・課題に関するフィードバックの時間を設ける。</p> <p>[ オフィスアワー(質問等の受付方法) ] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[ メールアドレス ] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]</p> <p>学科DP番号/DP内容:管栄1-5/対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>学科DP番号/DP内容:管栄2-2/健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>学科DP番号/DP内容:管栄2-3/健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>学科DP番号/DP内容:管栄3-1/管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>学科DP番号/DP内容:管栄3-2/管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>学科DP番号/DP内容:管栄3-3/管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>学科DP番号/DP内容:管栄3-4/健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]</p> <p>教育目標が示す資質・能力等/資質・能力等の内容:主体性/自分の意志・判断で行動する能力・姿勢 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>教育目標が示す資質・能力等/資質・能力等の内容:責任感/社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>教育目標が示す資質・能力等/資質・能力等の内容:協働性/立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>教育目標が示す資質・能力等/資質・能力等の内容:表現力/自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>教育目標が示す資質・能力等/資質・能力等の内容:論理的思考力/筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>教育目標が示す資質・能力等/資質・能力等の内容:問題発見力/現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>教育目標が示す資質・能力等/資質・能力等の内容:計画力・実行力/課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力 成績評価方法:実習ノート・実習課題</p> <p>[ 教科書 (ISBN) ] 臨地実習・校外実習ハンドブック より深い学びのために、著者名:赤尾正、井上範之、植田福裕、岡村佳代子、岡村吉隆、黒川通典、田中俊治、多門隆子、中野忠雄、西村智子、畑田澄夫、藤原正嘉 出版社:みらい (978-4-86015-330-4)</p> <p>[ 参考書 (ISBN) ] 「給食経営管理論」著者名:三好、山部、平澤編著 出版社:第一出版 (978-4-8041-1407-1) 「給食経営管理論改訂第3版」著者名:石田裕美、登坂三紀夫、高橋孝子編著 出版社:南江堂 (978-4-524-25289-3) 「調理のためのベーシックデータ」著者名:松本伸子 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0323-5) 「栄養・食事管理のための対象者別給食献立」著者名:鈴木久乃 出版社:建帛社 (978-4-7679-0601-0) 「八訂 食品成分表 2021」出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1021-9)</p>				

S81730 [ HI3-024 ]