

講義科目	: 給食運営管理論実習Ⅲ(70期生)	単位数	: 1
	: 給食計画実務論実習Ⅱ(69・68期生)	学習形態	: 選択科目
担当	: 駒田 亜衣、阿部 稚里		栄養士免許必修科目

講義の内容・方法および到達目標

校外実習の目的は、給食業務を行なうために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得することである。そのために栄養士や管理栄養士が配置されている学外の特定給食施設において、実際の給食管理や栄養管理業務を学ぶものである。さらに社会的責任を自覚する栄養士として成長するために行うものでもある。

各特定給食施設において担当栄養士の指導のもと、給食運営の実習体験を通して資質の向上を図るとともに勤労の精神や強い責任感を養うことを目指す。実習施設として病院・社会福祉施設・事業所・自衛隊の中から一施設において実習をおこなう。

病院給食は、食事療養を含む病院栄養士の業務内容の全般を把握し、運営方法、病院における栄養指導の方法を修得することを目的とする。

社会福祉施設の給食は、施設利用者の健康状態を十分把握し、日常生活の心身の安定・回復、健康の維持・増進を図るため、食事を通して社会的援護を行うのに必要な栄養管理や給食管理全般についての実務の修得を目的とする。

事業所・自衛隊給食は、その特徴的な運営方法および栄養的、衛生的、能率的な管理の実際を体得することを目的とする。

授業計画（例）

事前指導	実習の事前説明、準備物や研究課題についての指導
1日目	施設見学、衛生教育、厨房業務説明、実習課題の提出と評価
2日目	厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、食器洗浄 等）
3日目	課題研究報告、厨房業務（調理、盛り付け、提供、厨房清掃 等）
4日目	厨房業務（下処理、調理、盛り付け、提供 等）
5日目	課題研究評価、厨房業務（発注、調理、盛り付け、喫食調査 等）
事後報告	校外実習の反省会、報告会

なお、実習先によっては上記内容と一部異なる場合がある為、変更があった場合はシラバス等を再配付する。

教材・テキスト・参考文献等

- ・本学の「校外実習ノート」を配付する。

成績評価方法

- ・施設からの成績によって評価する。

その他

校外実習においては、その教育効果があがるよう、学内において事前事後評価を行なう体制を整えることが規定されている。そのため本実習を受講する者は、1年生時に開講された栄養士必修科目のすべての単位を取得するとともに、ある一定の評価基準に達しなければならない。さらに校外実習は、実習生としての謙虚な態度や意欲的に取り組む姿勢の他、社会人としての自覚が必要とされるため、そのことを自覚して受講しなければならない。

校外実習に係る費用はオリエンテーション時に集金する他、別途交通費等の負担を要する場合がある。