

科目名	給食経営管理実習Ⅱ(校外)	前期～後期	1 単位
サブタイトル	特定給食施設における栄養管理と経営管理を学ぶ	実習	
担当者	西井 穂、才新 直子		
[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] 給食経営管理実習Ⅰ(校外)で習得した内容を基礎として、経営管理の諸問題を総合的に判断し、解決する能力を習得する。</p> <p>[授業概要] 給食経営管理論で学んだ知識と給食経営管理技術の統合を図るため、給食経営管理実習Ⅰ(校外)で学んだことに引き続き、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で、臨地実習を行う。給食現場では、栄養管理・経営管理・衛生管理・品質管理などに係る諸問題を総合的に判断し、解決する能力が求められる。これらに対して実践的に対応可能な知識を習得することが本実習の目的である。また与えられた課題のみを解決するのではなく、自らが課題を発展的に展開する能力を養うことも重要であり、このような観点からの学習も行う。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 給食経営管理論Ⅰ、給食経営管理論Ⅱ、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。</p> <p>[授業計画] 事業所・学校(給食センター)・福祉施設・病院などにおいて管理栄養士の指導のもと1週間の実習の中で以下の内容について体得する。 給食運営・関連資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面のマネジメントを行う。 1. 栄養・給食業務の総合的マネジメント業務の運営方針と業務目標の設定 2. 各種業務の企画・立案、業務の運営に関わる会議の企画と運営 3. 人事及び労務管理や人材育成、職場教育 4. 栄養部門における運営経費の把握と経営管理他部門及び他職種との連絡調整 5. アウトソーシング、リスクマネジメントの実際、調査・研究など</p> <p>学内での実習に関する事前及び事後指導 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栄養管理を目的とした給食経営管理を行うために管理栄養士としてのマネジメント能力を身につける。</p>			

科目名	給食経営管理実習Ⅱ(校外)	前期～後期	1 単位
サブタイトル	特定給食施設における栄養管理と経営管理を学ぶ	実習	
担当者	西井 穂、才新 直子		
<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、他者に適切に伝え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・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)] 書籍名:臨地実習・校外実習ハンドブック 著者名:藤原 政嘉 出版社名:みらい ISBN:9784860153304</p> <p>[参考書(ISBN)] 書籍名:給食経営管理論 改訂第3版 著者名:石田 裕美 編集 出版社名:南江堂 ISBN:9784524252893 書籍名:調理のためのベーシックデータ 第6版 著者名:女子栄養大学調理学研究室 出版社名:女子栄養大学出版部 ISBN:9784789503259 書籍名:日本食品成分表2023 八訂 栄養計算ソフト・電子版付 著者名:医歯薬出版 出版社名:医歯薬出版 ISBN:9784263708408 書籍名:[改訂新版 第5版]大量調理 品質管理と調理の実践 著者名:殿塚婦美子/編集 殿塚婦美子/[ほか]執筆 出版社名:学建書院 ISBN:9784762428722 書籍名:[第5版]Plan-Do-Check-Actにそった給食運営・経営管理実習のてひき 著者名:西川貴子/著 深津智恵美/著 清水典子/著 富永しのぶ/著 出版社名:医歯薬出版 ISBN:9784263706657</p>			