

講義科目名称： 臨地実習 I

授業コード： 51205800

英文科目名称： Practical Training I

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	1	必修
担当教員			
森本 雅子			
添付ファイル			

科目の概要	<p>臨地実習は、学内の給食経営管理論や調理学等の講義・実習で修得した成果を、社会で活かす実践トレーニングの第一歩である。臨地実習は、学校、事業所、福祉施設等の特定給食施設で、実際に業務を体験し、管理栄養士としての技術を体得することを目的とする。</p>
授業の内容	<p>事前指導 オリエンテーション 1. オリエンテーション（給食経営管理実習と合同で実習の概要、成績評価の考え方を説明する。） 給食経営管理実習事前指導①（病院、事業所、福祉）課題 各事業所の説明、課題について 給食経営管理実習事前指導② 実習のマナー アセスメント・栄養計画、喫食者の権利や個人情報保護 献立作成 給食経営管理実習事前指導③ 実習ノートの使い方、個人票の書き方 給食経営管理実習事前指導④ 衛生管理など給食に必要な基本的業務の修得 給食経営管理実習事前指導⑤ グループ打ち合わせ、役割分担、連絡簿作成、緊急時対応について 給食経営管理実習事前指導⑥ 各施設での課題、特徴を確認して、グループでの実習の目的と具体的にどのような内容をチェックしていくのか項目を挙げていく。 給食経営管理実習事前学習⑦ 実習中の課題（給与栄養目標量、食糧構成表） 給食経営管理実習事前学習⑧ 実習中の課題（給与栄養目標量、食糧構成表） 給食経営管理実習事前学習⑨ 実習先からの注意事項伝達、貸出</p> <p>臨地実習 給食実習（5日間） 事業所、福祉施設等の特定給食施設で、実際に業務を体験し、管理栄養士としての技術を体得することを目的とする。</p> <p>事後指導 臨地実習報告会 実習内容を振り返り、パワーポイントにまとめて来場者に報告する。</p>
学習到達目標	<p>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・管理栄養士の業務を知る。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>
授業の方法	<p>1. オリエンテーション（大量調理施設管理マニュアルについてのテスト） 2. 給食の理念・目的・目標・施設の特性、栄養士・管理栄養士の業務 3. 給食組織、供食システム、他職種との連携 4. アセスメント・栄養計画、喫食者の権利や個人情報保護 献立 5. 衛生管理など給食に必要な基本的業務の修得 6. 実習中のマナー 7. 実習中のマナー 8. 実習中課題 9. 実習中課題 10. 実習中課題 11. 実習中課題 12. 実習中課題 13. 給食経営管理実習事前学習 14. 給食経営管理実習事前学習 15. 課題・持ち物確認 給食経営管理実習事前学習 16. 最終確認・事前打ち合わせ 17. 報告会資料づくり 18. 報告会 事前学習（必ず出席すること） 特定給食施設に向いての実習（5日） 事後指導（臨地実習報告会 欠席者・遅刻者・早退者には課題有）</p>

成績評価の方法	<p>1. 給食経営管理に必要な知識・技術・資質に気づき、管理栄養士の責務としてそれらの必要性がりがいできる。管理栄養士業務を体験する中で、修得した知識および技術の活用について説明できる。…実習先の評価50%</p> <p>2. 臨地実習施設および学内実習担当者、グループへの報告・連絡・相談事項を類別し、状況に応じた対応ができる。20%</p> <p>3. 管理栄養士としての実習目的を理解し、的確な業務的判断ができる。管理栄養士の職務に基づいて、自らの課題やその改善点等を導き出すことができる。30%</p> <p>実習先の評価50% 実習報告20%, 課題への取り組み30%</p>
教科書・テキスト	臨地実習・校外実習ハンドブック 編集：藤原政嘉・田中俊治・赤尾 正 出版会社 株式会社 みらい
参考書	栄養士必携 社団法人 日本栄養士会（第一出版）臨地実習・校外実習ハンドブック 編集：藤原政嘉・田中俊治・赤尾正 株式会社みらい
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	自ら課題を発見し意欲的、積極的な態度で実習に臨み、社会的常識に則った行動をすること。
履修上の留意事項	給食実習に参加するためには、給食経営管理論Ⅰと給食経営管理論Ⅱの単位を取得していることが必須。臨地実習Ⅱ事前指導は臨地実習Ⅰの事前指導と並行して行います。詳しい日程についてはオリエンテーションの時に日程表を配布します。
オフィスアワー	木曜日2限
実務経験	病院給食、施設給食、事業所給食に従事していた時の経験を活かし、現場でのノウハウを交えながら管理栄養士として給食提供していく上での給食管理の意義や知識等の理論を学生に教示している。
その他	必ず、遅刻厳禁。学外実習には必要な事項が多く、遅刻、休みが続くと実習へはいけません。