

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
臨地実習Ⅰ（病院・老健・特定給食施設）：給食の運営	3年次	必修	実習	1単位（45時間）	大友 崇
授 業 概 要					
<p>病院（老健含む）において実習指導者（実習施設の管理栄養士）の指導のもと、給食の運営、栄養管理を実践的に体得する実習である。実習内容は病院管理栄養士の業務の見学や参加または体験プログラムがある。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・給食サービス提供に関する工程が説明できる。 ・集団給食施設におけるHACCPなど衛生管理の実際を述べるができる。 ・約束食事箋の多様性、食事オーダーについて知る。 ・嗜好調査や残食調査などから給食の問題点を抽出し、その改善方法を知る。 ・集団給食が、対象者の栄養の指導になることがわかる。 ・喫食者の栄養必要量を算出し、実際の食事摂取状況から問題点を考えられる ・給食を用いて、対象者の栄養・食事療法が提案できる。 					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1-30	<p>事前指導（学内）：臨地実習における心構え</p> <p>◆臨地実習（給食の運営） オリエンテーション：実習先の施設見学および諸注意事項 給食の運営 食材料管理、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本業務を実習する。 喫食者の食事摂取状況（訪問・食堂見学など）を確認する。</p>				大友 崇
学 習 方 法					
<p>前年の臨地実習Ⅰ・Ⅱの報告会に出席し、報告内容や配布された報告会要旨集から臨地実習の情報を得る。 臨地実習ガイダンスに出席する。 前年の臨地実習資料（日誌、実習予定表など）を確認する。</p>					
評 価 方 法					
<p>〔評価方法〕 実習評価票50%、日誌・課題レポートの提出状況、及び受講態度40%、報告会発表10%</p>					
先 修 科 目					
<p>医学概論、生化学Ⅱ、基礎調理学実習、食品衛生学、給食経営管理論Ⅰ、給食経営管理論Ⅱ、給食経営管理論実習、臨床栄養学Ⅰ、臨床栄養学Ⅱ、臨地実習導入教育</p>					
教科書、参考書					
<p>医療・介護老人保健施設における臨地実習マニュアル〔臨床栄養学〕 寺本房子他編 建帛社 糖尿病治療ガイド、日本糖尿病学会編、 文光堂 臨地実習日誌 北里大学保健衛生専門学院</p>					