

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		管理栄養学科
科目名称 [英語名称]	給食経営管理論臨地実習 [Lunch management management practical training]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	309711	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	3-4年次
教員氏名	山内 美智子			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(1)		
授業概要	<p>管理栄養士は、基礎的知識として「食品」「調理」「栄養の生体内における代謝」を学び、さらに専門的知識と技能を習得させるために対象者の健康レベルに応じた指導法等の学習を深めていく必要がある。実践力を養うために、講義・演習によって理論を学び実習によって知識を深め、技術面の習得ができるように実習を構成し、3年前期に「給食の運営」、後期には「給食経営管理論」、「臨床栄養学」、4年次前期に「公衆栄養学」の『校外実習』を実施する。【知識・理解】【態度・志向性】</p> <p>公立小中学校での栄養教諭としての経験を生かし、本実習である『給食経営管理論』では給食の運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。また、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得することを目的に実施する。【知識・理解】【態度・志向性】</p>						
関連する科目	履修前に管理栄養士課程で学んだ全必修科目を修得することが望ましい。						
授業の進め方と方法	アクティブラーニングを取り入れた授業を行いながら、個別(施設別)の指導を行う。また、給食全般のマネジメントできるように支援し、特定の業務を深く探求する実習とするために、課題研究を重視した授業を進める。課題別に問題解決の手法と対応については、グループワークの形を取りながら授業を進める。(課題解決への意欲)						
授業計画	<p>(1) 実習施設 福祉施設、介護老人福祉施設、事業所、保育園等</p> <p>(2) 実習体制 実習は、1人または、小グループで行う。</p> <p>(3) 時期 5月:実習校先依頼～決定 7月:事前指導及び実習先挨拶 2～3月:臨地実習(1週間)</p> <p>(4) 実習の目標 給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント能力を養うこととし、マーケティングの原理や応用について理解すると共に、組織経営などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得します。実習の内容は、給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、特定の業務を深く探求する実習です。例えば、喫食状況の把握、栄養・食事管理、食材料管理、生産(調理)作業の分析、衛生管理、従業員への衛生教育、経営分析等を通して課題を発見し、問題解決策を検討するなどが考えられます。</p> <p>■ 臨地実習は、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の選択必修3週間を必要とし、第1次的に各実習先の管理栄養士が実習態度、人間関係、問題解決能力、実務能力等について評価を行い、最終的に単位認定は、報告書の評価を含めて本学教員が行う。</p> <p>■ 臨地実習は、3年次から行っているが、その実習の前提となる科目を修了していない場合は臨地実習に行くことができない。</p> <p>要件を満たした上で、臨地実習の履修資格を与える。</p>						
授業の到達目標	<p>(1) 特定給食で給食対象者の栄養評価・判定に基づく適切な給食経営管理を行うことができる。【知識・理解】【態度・志向性】</p> <p>(2) 各給食施設の特徴を理解し、適切な給食管理ができる。【知識・理解】【態度・志向性】</p> <p>(3) 給食施設での衛生管理を習得する。【知識・理解】【態度・志向性】</p>						
授業時間外の学修	<p>(予習)実習先の施設について、特色を調べる。(1時間程度) アンケート等の内容の検討、作成する。(30分程度) 施設に応じた献立の研究を行う。(1時間程度)</p> <p>(復習)組織管理、衛生管理の復習を行う。(30分程度) 実習後報告会への資料作成を行う。(1時間程度)</p>						
課題に対するフィードバック	自らの課題研究について指導を行いながら、問題点を確認し、実践力をつけるためのフィードバックを行う。	評価方法		実習先からの評価(30点) 実習ノート(30点) 報告会発表内容(40点) とし、総合的に評価する。			
テキスト	学内実習担当者が作成したプリント及び臨地実習「給食経営管理論」実習ノート その他、実習先作成プリント等						
参考書	三訂「給食経営管理論」朝見裕也、小松龍史、外山健二 編著(建帛社) 『大量調理施設衛生管理マニュアル』(厚生労働省発行) 必要に応じて図書・資料を紹介する。						
備考	臨地実習4コースから、合計3単位(3週間)を選択必修とする。						