

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	総合演習 I					授業形態	演習		
科目コード	305410	単位数	1単位	配当学年	3年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	甲斐 敬子、村上 真珠美、長友 多恵子、未定								
授業概要	<p>本演習は全19回開講する。3年次に開講する。「給食の運営・給食経営管理論分野」「臨床栄養学分野」「公衆栄養学分野」である。 <給食の運営・給食経営管理論分野> (6回) 【知識・理解】 【態度・志向性】 【総合的な学習経験と創造的思考力】 校外実習 (給食の運営) および臨地実習 (給食経営管理論) の準備と成果報告について、本演習にて行う。給食の運営・給食経営管理論に関する知識の復習と、 実習に向けての心構えについて講義し、また実習終了時の発表会を行う。 <公衆栄養学分野> (5回) 【知識・理解】 【態度・志向性】 【総合的な学習経験と創造的思考力】 臨地実習 (公衆栄養学) の事前準備や実習成果報告等を通して、地域住民の健康の保持増進の方法について学ぶ。 <臨床栄養学分野> (8回) 【知識・理解】 【態度・志向性】 【総合的な学習経験と創造的思考力】 臨床栄養学臨地実習の事前指導により、円滑な実習を行い、実習体験を通して社会におけるより良い管理栄養士を目指す。 授業では、臨床栄養学の講義や実習をもとに事前の準備を整える。</p>								
関連する科目	履修前：管理栄養学科で学んだ必修科目 履修後：実習内容 履修後：実習内容を再確認し、報告会の資料・パワーポイント作成。プレゼンテーションの準備を行う。								
授業の進め方と方法	講義・演習・グループ討議・グループ学習・発表								
授業計画【第1回】	<給食の運営・給食経営管理論分野> 実習の目的・心得、諸注意 実習を受けるにあたって必要な事項について学びます								
授業計画【第2回】	衛生管理について (☆ 教科を横断した内容) 特定給食施設の衛生管理について「大量調理施設衛生管理マニュアルを基に学びます								
授業計画【第3回】	栄養管理について (☆ 教科を横断した内容) 各給食施設における基準 (給与栄養目標量、食品構成) に応じた栄養管理について学びます								
授業計画【第4回】	献立作成、課題解決について (☆ 教科を横断した内容) 各施設からの課題に取り組み施設の特色を学ぶ。								
授業計画【第5回】	事前訪問・実習ノート・諸注意について・お礼状の書き方 実習前の最終準備を行いコミュニケーションの取り方等学びます								
授業計画【第6回】	報告会 それぞれの施設での実習報告を聞く事で広く、施設の特色を学びます実習の目的・心得・諸注意等								
授業計画【第7回】	<公衆栄養学分野> 公衆栄養学臨地実習の基本的な考え方と目的について学びます								
授業計画【第8回】	保健所・保健センター業務と実習の内容① 健康づくりと計画策定等について学びます								
授業計画【第9回】	保健所・保健センター業務と実習の内容② 母子保健高齢者保健等について学びます								
授業計画【第10回】	公衆栄養学事前課題への取り組み方について学びます								
授業計画【第11回】	公衆栄養学実習終了後の報告とまとめ方について学びます								
授業計画【第12回】	<臨床栄養学分野> 臨地実習の目的・目標と心構え 臨地実習に臨むにあたって必要な事項について学ぶ。								
授業計画【第13回】	臨地実習の概要① 先輩の体験談を聞くことにより、実習への臨み方を学び意欲を高める。								
授業計画【第14回】	臨地実習の概要② 医療施設の指導者からの説明を聞き、施設への理解と実習への臨み方を学ぶ。								
授業計画【第15回】	臨地実習の概要③ 介護老人保健施設の指導者からの説明を聞き、施設への理解と実習への臨み方を学ぶ。								
授業計画【第16回】	実習施設の予備知識と準備 (課題設定や事前訪問準備) 施設に応じた課題設定の方法について学ぶ。								
授業計画【第17回】	実習施設ごとの準備作業 (設定課題下調べや実習ノートなどの準備) 実習前の準備について学ぶ。								
授業計画【第18回】	実習施設ごとの最終確認 (緊急時連絡や個人情報保護、マナーなど) 実習前の準備について学ぶ。								

授業計画 【第19回】	実習終了後の報告とまとめ 報告とまとめを行う事で実習を振り返り、今後に生かすことを学ぶ。
授業の到達目標	栄養部門の業務について理解し、専門職としての資質を身につける。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)
授業時間外の学修 【予習】	実習先の施設について調べる。(3時間程度) 講義、学内実習等で学んだ事を実地に役立得る様に、再度見直しておく。(2時間)
授業時間外の学修 【復習】	栄養管理、衛生管理について復習する。(2時間程度) 栄養ケア・マネジメントについて復習する。(3時間程度)
課題に対する フィードバック	質疑応答や発表の中でアドバイスを行う。 実習施設の責任者を招待して報告会を行い、好評をいただく。報告会前に担当教員が修正・指導を行う。
評価方法・基準	授業態度(意欲を含む) 30点 提出物30点 報告内容40点
テキスト	<給食の運営・給食経営管理論分野> 必要に応じてプリントを配布する。 <臨床栄養学分野> 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] 第4版 寺本房子・渡邊早苗ほか 建帛社 2,415円 その他、必要に応じて資料を配布する
参考書	授業の中で随時紹介する。
備考	