

# Minami Kyushu University Syllabus

| シラバス年度              |  | 2024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                | 給食経営管理論臨地実習  |        |         |         |      | 授業形態   | 実習 |                |           |   |
| 科目コード               | 309711   | 単位数    | 1単位     | 配当学年    |      | 実務経験教員 | ○  | アクティブ<br>ラーニング | ○         |   |
| 担当教員名               | 棚町 祥子  |        |         |         |      |        |    |                | ICT活<br>用 | ○ |
| 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、校外実習として3年前期に「給食の運営」、臨地実習として後期には「給食経営管理論」、「臨床栄養学」、4年次前期に「公衆栄養学」を実施する。病院での給食経営管理業務、栄養管理業務の経験を活かし、業務の実態に即した指導を実習を通じて行う。</p>  |        |         |         |      |        |    |                |           |   |
| 関連する科目              | 管理栄養士課程における必修・選択科目を修得することが望ましい。  |        |         |         |      |        |    |                |           |   |
| 授業の進め方<br>と方法       | <p>実習施設（特定給食施設）での実習計画に則って、給食経営管理に関する業務を実際に経験し学ぶ。各施設からの課題についてはグループワークの形式で取り組む。課題の提出及びフィードバックは、ユニバで行う。</p>   |        |         |         |      |        |    |                |           |   |
| 授業計画                | <p>(1) 実習施設<br/>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<br/>実習は、1人または、小グループで行う。</p> <p>(3) 時期（給食経営管理論）<br/>8～12月：実習校先依頼～決定（予定）<br/>12～1月：事前指導及び実習先挨拶<br/>2～3月：臨地実習（1週間）<br/>実習施設の都合等により、実習時期が予定時期より前後することもある。</p> <p>(4) 実習の目標<br/>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。<br/>■ 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>実習を通して、給食経営管理に必要な専門的知識、技術を修得する。【知識・理解の深化】【態度・志向性】<br/>また、自らの健康や体調管理、時間管理等を行うなど、自律できる行動を養う。<br/>多職種との連携を学び、また自ら協調・協働して行動でき、実習で率先して行動ができるようになる。【自己管理能力の育成】、<br/>【チームワーク・リーダーシップの育成】</p>   |        |         |         |      |        |    |                |           |   |
| 学位授与の方針<br>(DP)との関連 | <p>1. 知識・理解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-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)／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)</p>   |        |         |         |      |        |    |                |           |   |
| 授業時間外学習【予習】         | <p>実習先施設の概要等、提供している給食の特徴について調べる。（30分程度）<br/>アンケート等の内容の検討、作成をする。（30分程度）<br/>実習施設の献立について調べる。（1時間程度）</p>  |        |         |         |      |        |    |                |           |   |
| 授業時間外学習【復習】         | <p>実習施設の給食の運営・経営管理の実態等についてまとめ、実習後報告会の資料作成を行う。（1時間30分程度）</p>  |        |         |         |      |        |    |                |           |   |
| 課題に対する<br>フィードバック   | <p>実習施設からの課題に取り組んだ後、課題内容を確認する。問題点等についてフィードバックを行う。</p>  |        |         |         |      |        |    |                |           |   |

|         |   |
|---------|---|
| 評価方法・基準 | <p>授業での取組み (30点)<br/> 実習先からの評価 (50点)<br/> 実習ノート (10点)<br/> 報告会発表内容 (10点)<br/> 以上を総合的に評価する。</p>                                |
| テキスト    | <p>臨地実習「給食経営管理論」実習ノート<br/> 作成した資料プリント<br/> 実習先作成プリント等<br/> 必要に応じて参考書を提示する。</p>  |
| 参考書     | <p>『大量調理施設衛生管理マニュアル』〔厚生労働省発行〕<br/> 『学校給食衛生管理基準』〔文部科学省発行〕<br/> 『食に関する指導の手引き-第二次改訂版-(平成31年3月)』〔文部科学省発行〕<br/> 必要に応じて参考書を提示する</p> |
| 備考      | <p>臨地実習 4科目から、合計3単位 (3週間) 以上を選択必修とする。<br/> 実習先が指示した参考書・持参物等を事前に準備、実習先に持参すること。</p>   |