

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2025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		実務経験教員		○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	村上 真珠美、長友 多恵子、棚町 祥子、竹元 明子										ICT活 用	○
授業概要	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。											
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ぶ。											
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」を基に学ぶ。											
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ぶ。											
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ぶ。											
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、施設の特色を学ぶ。実習の目的・心得・諸注意等を理解する。											
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ぶ。											
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ぶ。											
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ぶ。											
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ぶ。											
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ぶ。											
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)
授業時間外学習【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）
授業時間外学習【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6版寺本房子・渡邊早苗ほか 建帛社 2,640円 宮崎県給食施設 栄養管理の手引き 監修：宮崎県福祉保健部・宮崎市健康管理部 発行：公益社団法人宮崎県栄養士会 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	