

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026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 ラーニング	○
担当教員名	棚町 祥子							ICT活 用	○
授業概要	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。								
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 と方法	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。								
授業計画 【第1回】	(1) 実習施設 福祉施設、介護老人福祉施設、事業所、保育園等 (2) 実習体制 実習は、1人または、小グループで行う。								
授業計画 【第2回】									
授業計画 【第3回】									
授業計画 【第4回】									
授業計画 【第5回】									
授業計画 【第6回】									
授業計画 【第7回】									
授業計画 【第8回】									
授業計画 【第9回】									
授業計画 【第10回】									

授業計画 【第11回】	
授業計画 【第12回】	
授業計画 【第13回】	
授業計画 【第14回】	
授業計画 【第15回】	
授業の到達目標	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】 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。 多職種との連携を学び、また自ら協調・協働でして行動でき、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】、 【チームワーク・リーダーシップの育成】
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)／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)
授業時間外学習【予習】	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) アンケート等の内容の検討、作成をする。(30分程度) 実習施設の献立について調べる。(1時間程度)
授業時間外学習【復習】	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)
課題に対する フィードバック	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。
評価方法・基準	授業での取り組み (30点) 実習先からの評価 (50点) 実習ノート (10点) 報告会発表内容 (10点) 以上を総合的に評価する。
テキスト	臨地実習「給食経営管理論」実習ノート 作成した資料プリント 実習先作成プリント等 必要に応じて参考書を提示する
参考書	『大量調理施設衛生管理マニュアル』〔厚生労働省発行〕 『学校給食衛生管理基準』〔文部科学省発行〕 『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〕 必要に応じて参考書を提示する
備考	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。 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。