

授業科目	総合演習 I (Aクラス)				単位	1		
履 修	選択	関連資格	栄養士 管理栄養士 栄教一種免		ナンバリング	NT32201J		
開講年次	3	開講時期	前期	該当DP	DP1-1 DP1-2 DP3-1 DP4-2			
担当教員	天本 理恵、青木 るみ子							
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <p>本科目は、管理栄養士免許取得のための必修科目であり、各種特定給食施設における給食業務に関しての技術を学ぶ「臨地実習1(給食の運営)」を履修するための重要な科目である。</p> <p>本科目では、特定給食施設における栄養計画および食事計画を行うために、これまで修得した給食経営管理論等の知識を用い、栄養アセスメント手順、経営管理に関する総合的なマネジメントを振り返り、修得することを目的とする。また、給食対象者への栄養情報の必要性を理解し、栄養教育を通じて適正な情報提供ができる技術を習得する。実務家教員として福祉施設や学校で勤務する管理栄養士を招聘し、各種特定給食施設と給食対象者の特性を理解し、給食提供現場の管理者としての責務を学ぶ。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 社会人としての一般常識を身につけることができる。 2. 特定給食施設における管理栄養士の業務を説明できる。 3. 各種特定給食施設の特徴と栄養アセスメントおよび栄養・食事管理が説明できる。 4. 大量調理施設衛生管理マニュアルおよび学校給食衛生管理基準が説明できる。 5. 給食を教育媒体とした栄養教育を立案し、実施できる。 							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	40	0	15	10	25	* 10	100	* 演習態度
知識・理解 (DP1-1)			5				5	
知識・理解 (DP1-2)	40						40	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)					10		10	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)			10	10	15	10	45	
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)								
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
標準レベル 1~5 を全て達成したうえで、給食施設の経営管理に関して理解を深めることができる。				<ol style="list-style-type: none"> 1.社会人としての一般常識を身につけることができる。 2.特定給食施設における栄養士の業務を説明できる。 3. 各特定給食施設の特徴と栄養アセスメントおよび栄養・食事管理が説明できる。 4.大量調理施設衛生管理マニュアルおよび学校給食衛生管理基準が説明できる。 5. 給食を教育媒体とした栄養教育の立案・実施ができる。 				
授業計画								

進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	オリエンテーション 給食施設の種類および特徴について説明する。(青木、天本)	講義	復習:給食経営管理論関連科目を確認しておく。	60
2	特定給食施設の特徴① 学校における給食経営管理の概要を説明する。(青木)	講義	復習:講義内容の復習をおこなう。	60
3	特定給食施設の特徴② 児童福祉施設・その他の施設の給食経営管理の概要を説明する。(青木)	講義	復習:講義内容の復習をおこなう。	60
4	特定給食施設の特徴③ 高齢者福祉施設の給食経営管理の概要を説明する。(青木)	講義	復習:講義内容の復習をおこなう。	60
5	特定給食施設の特徴④ 事業所・自衛隊の給食経営管理の概要を説明する(青木)	講義	復習:講義内容の復習をおこなう。	60
6	給食施設の給与栄養目標量設定を説明する。(青木)	講義・演習	復習:講義内容の復習をおこなう。 課題に取り組む。	60
7	給食施設における栄養教育計画(栄養情報)について説明する。(青木、天本)	講義・演習	復習:講義内容の復習をおこなう。 課題に取り組む。	60
8	介護保険制度について説明する。(青木)	講義・演習	復習:講義内容の復習をおこなう。 課題に取り組む。	60
9	給食施設における栄養教育演習① 学校給食を活用した栄養教育(青木、天本)	講義・演習	復習:講義内容の復習をおこなう。 課題に取り組む。	60
10	給食施設における栄養教育演習② 高齢者施設の栄養教育(青木、天本)	講義・演習	復習:講義内容の復習をおこなう。 課題に取り組む。	60
11	給食施設における栄養教育演習③ 児童福祉施設の栄養教育(青木、天本)	講義・演習	復習:講義内容の復習をおこなう。 レポートを作成する。	60
12	給食システムの概要と給食の特質及び栄養士業務① 保育所給食について(外部講師、青木、天本)	講義	復習:講義内容の復習をおこなう。 レポートを作成する	60
13	給食システムの概要と給食の特質及び栄養士業務② 高齢者福祉施設給食について(外部講師、青木、天本)	講義	復習:講義内容の復習をおこなう。 レポートを作成する	60
14	給食システムの概要と給食の特質及び栄養士業務③ 学校給食について(外部講師、青木、天本)	講義	復習:実習施設から課された事前課題に取り組む。	60
15				
16				
17				
18				
19				

20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	給食計画論、給食経営管理論、給食経営管理実習 1、応用栄養学、栄養教育論等で学んだ内容は最低限の必要知識です。しっかりと復習しておくこと。			
テキスト	栄養士必携(第一出版) 給食経営管理論(第一出版) 日本人の食事摂取基準 2020 年版 必要に応じて資料を配布する。			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	厚生労働省、文部科学省等のホームページ 北九州市教育委員会ホームページ その他必要資料を随時配布			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	厚生労働省及び文部科学省等のホームページを確認し、給食施設関連の法律・通知についての知識の習得に努めること。 臨地実習1(後期)に向けて、給食計画論、給食経営管理論、給食経営管理実習 1・2 および応用栄養学 1・2、栄養教育論、栄養教育論実習等の内容を十分に学習しておくことを期待します。			
達成度評価に関するコメント	試験、課題、レポートに関しては授業中に指示する。 「その他」の評価方法は、授業への取り組みの程度や質問等を評価する。			

