

2025年度 授業コード: 23106200

授業科目	総合演習 I				実務家教員担当科目	○					
単位	1	履修	選択	開講年次	3	開講時期	前期				
担当教員	永田 純美／浜谷 小百合										
授業概要	<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 I（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>										
授業形態	対面授業		授業方法	ICTの活用（Classroomを活用する） アクティブラーニング（グループワーク、プレゼンテーション）							
学生が達成すべき行動目標											
標準的レベル	<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。（DP1-1） 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。（DP1-2, DP3-1） 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。（DP1-2, DP3-1, DP4-2） 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。（DP1-2, DP3-1, DP4-2） 5. 給食を教育媒体とした栄養教育を立案し、実施できる。（DP1-2, DP3-1, DP4-2） 										
理想的レベル	標準的レベル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。										
評価方法・評価割合											
評価方法		評価割合（数値）			備考						
試験		45									
小テスト											
レポート		15									
発表（口頭、プレゼンテーション）		20									
レポート外の提出物		20									
その他											
カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	-	DP3	○	DP4	○	DP5	-	ナンバリング	NT32201J
学習課題（予習・復習）										1回の目安時間（時間）	
予習および復習：給食経営管理論関連科目を確認する。 事前学習ノート作成に取り組む。										1	
授業計画											
第1回	オリエンテーション（永田純美、浜谷小百合）										

	臨地実習 I に臨むまでの流れの説明、 実習施設別の事前学習ノートの作成について説明する。
第 2 回	給食施設における栄養教育計画（栄養情報）について①（永田純美、浜谷小百合） 栄養教育指導案の作成について説明する。
第 3 回	給食施設における栄養教育計画（栄養情報）について②（永田純美、浜谷小百合） 媒体作成、発表方法について説明する。
第 4 回	特定給食施設の特徴①（永田純美） 高齢者福祉施設・児童福祉施設・その他の施設（事業所、自衛隊等）の給食経営管理の概要を説明する。
第 5 回	特定給食施設の特徴②（浜谷小百合） 学校における給食経営管理・栄養教育の概要を説明する。
第 6 回	給食施設における栄養教育①（永田純美、浜谷小百合） 栄養教育発表を実施、評価する。
第 7 回	給食施設における栄養教育②（永田純美、浜谷小百合） 栄養教育発表を実施、評価する。
第 8 回	給食施設における栄養教育③（永田純美、浜谷小百合） 栄養教育発表を実施、評価する。
第 9 回	給食施設における栄養教育④（永田純美、浜谷小百合） 栄養教育発表を実施、評価する。
第 10 回	給食施設における栄養教育⑤（永田純美、浜谷小百合） 栄養教育発表を実施、評価する。
第 11 回	臨地実習 I に向けてのオリエンテーション①（永田純美、浜谷小百合） 実習に臨むまでに必要な事項等の確認を行う。
第 12 回	給食システムの概要と給食の特質及び栄養士業務①（外部講師、永田純美、浜谷小百合） 児童福祉施設の給食について
第 13 回	給食システムの概要と給食の特質及び栄養士業務②（外部講師、永田純美、浜谷小百合） 高齢者福祉施設の給食について
第 14 回	給食システムの概要と給食の特質及び栄養士業務③（外部講師、永田純美、浜谷小百合） 学校給食について
第 15 回	臨地実習 I に向けてのオリエンテーション②（永田純美、浜谷小百合）
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 2025 年版（第一出版）
参考図 書・教材 /データ	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

ベース・雑誌等の紹介	
課題に対するフィードバックの方法	課題内容は授業の中で指示する。 課題・レポート等は、評価後に返却する。
学生へのメッセージ・コメント	給食経営管理論、応用栄養学、栄養教育論等で学んだ内容は、臨地実習に臨むために必要な最低限の知識であり、臨地実習ではこれまで修得した知識や技術を統合して実践の場で活用する力が問われます。そのため、給食計画論、給食経営管理論、給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱおよび応用栄養学Ⅰ・Ⅱ、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。また、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ましょう。