

科目名 (科目番号)		臨地実習 総合演習Ⅰ (時間割参照)	教員名	柴崎 みゆき	学科等	保健栄養	必修	履修年次	3
					曜日・時限等	時間割表参照	単位数	1	
					授業形態	演習	オフィスアワー	D311研究室(柴崎)	
授業概要		臨地実習Ⅰ・Ⅱの効果的な学習のため、事前・事後教育を行う。事前教育では、学校や高齢者施設等における管理栄養士の役割や運営方式、対象者の特徴を調査する。実習後は、現場体験に基づき給食マネジメントの実際を報告書にまとめ、知識と技術の統合を図る。さらに実習課題の発表と討論を通じて多角的な理解を深め、専門分野を横断して栄養評価や管理が適正に行える総合的な能力を養う。							
目的・目標		目的 臨地実習Ⅰ(給食の運営)および臨地実習Ⅱ(給食経営管理)における学習効果を高めるため、実習施設での管理栄養士の役割や給食全般のマネジメントについて理解し、体験を通して得た知識と技術の統合を図る。 目標 学内での講義、実験・実習・演習で修得した成果を活かせるよう、各施設の栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理について理解を深めた上で、専門分野を横断して栄養評価や管理が行える総合的な能力を養う。							
準備学習		毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること。							
授業計画	回	授業項目		到達目標・学習内容					
	1	オリエンテーション		到達目標:臨地実習の目的、目標、内容を理解する。 学習内容:臨地実習の目的、目標、内容についてガイダンスを行う。					
	2	臨地実習の事前教育		到達目標:実習施設における接遇に際し、配慮しなければならない注意点を説明できる。 学習内容:実習に対する心構え、適切な身だしなみ、言葉使いや礼儀について学ぶ。					
	3	臨地実習における書類の作成方法について		到達目標:実習に関する文書を作成することができる。 学習内容:実習期間中の実習記録の作成の仕方、報告書作成等の基本事項について学ぶ。					
	4	給食施設における管理栄養士の役割		到達目標:管理栄養士の使命や役割、協働する職種との関わりを説明できる。 学習内容:管理栄養士の使命や役割、協働する関連職種との関わりについて学ぶ。					
	5	給食施設における個人情報保護について		到達目標:対象者の基本的権利、個人情報の保護(守秘義務)等について理解する。 学習内容:対象者の基本的権利、個人情報の保護(守秘義務)について学ぶ。					
	6	給食施設におけるテーマ学習について		到達目標:実習施設の特徴を生かしたテーマ学習をみつけることができる。 学習内容:給食施設における社会的課題と解決方法など事例を学ぶ。					
	7	学校における栄養管理の実際		到達目標:給食施設に応じた栄養管理(計画から評価まで)について理解する。 学習内容:学校【外部講師】*実際の実習指導者からの講義予定					
	8	事業所における栄養管理の実際		到達目標:給食施設に応じた栄養管理(計画から評価まで)について理解する。 学習内容:事業所【外部講師】*実際の実習指導者からの講義予定					
	9	高齢者施設における栄養管理の実際		到達目標:給食施設に応じた栄養管理(計画から評価まで)について理解する。 学習内容:高齢者介護福祉施設【外部講師】*実際の実習指導者からの講義予定					
	10	テーマ学習の取り組み方について		到達目標:テーマ学習の計画書を作成し、自ら取り組むことができる。 学習内容:テーマ学習の計画、方法、結果、考察、まとめの一連の取り組み方を学ぶ。					
	11	指導者との面談(事前訪問)		到達目標:実習施設の特徴や実習内容,テーマ学習,注意事項をヒアリングできる。 学習内容:指導者と面談し、スケジュール,テーマ内容,注意事項などヒアリングする。					
	12	実習事後の教育(報告書の作成)		到達目標:施設での管理栄養士の職務や給食の運営について気づきや学びを深める。 学習内容:管理栄養士の職務や体験した給食の運営の内容についてまとめる。					
	13	実習事後の教育(報告書の作成)		到達目標:施設でのテーマ学習を通して、考察や問題点などを把握できる。 学習内容:体験した給食経営管理の内容(テーマ学習)についてまとめる。					
	14	実習事後の教育(報告書の発表)		到達目標:各自体験した実習内容を整理し、気づきや問題点をクラスで共有できる。 学習内容:報告書に基づいて、管理栄養士の職務や専門性について発表する。					
15	実習事後の教育(討議)		到達目標:各実習施設の特徴や実習内容を整理し、実践活動での課題発見や問題解決への考え方や知識の幅を広げることができる。 学習内容:報告を受けて討議をする。						
成績評価の方法・基準		対面時、オンライン時ともに:事前課題(50%)、報告書(20%)、発表後のまとめ(30%)を総合的に評価する。							
教科書		臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営 管理栄養士・栄養士になるための国語表現			松崎政三・名倉秀子 編 田中貞一郎、田中ひさよ著		建帛社 (株) 萌文書林		
参考図書		PDCAによる給食マネジメント実習 第2版			松月弘恵他編		医歯薬出版		
教員からのメッセージ		この授業は接遇について学びます。授業内でも身支度や言葉使いなど実践します。臨地実習の事前学習として実際の施設の管理栄養士からの講義を受けます。また、給食受託会社(病院)、社会福祉施設(保育施設)等で勤務した管理栄養士がこの授業を担当します。オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知します。							