

授業科目(ナンバリング)		総合演習 I (IB380)			担当教員		健康栄養学科 専任教員	
展開方法		演習	単位数	1 単位	開講年次・時期	3 年・通年	必修・選択	必修
授 業 の ね ら い								アクティブ・ラーニングの 類 型
臨地実習を前に、これまでに学修した専門基礎科目および専門基幹科目の内容を様々な角度から検討を加えて知識の再確認を行い、総括的理解を深めて知識の融合を図り、総合的な能力を身につけることを目的とする。								① ② ④ ⑪ ⑫
ホスピタリティを構成する能力		学 生 の 授 業 に お け る 到 達 目 標					評価手段・方法	評価比率
専門力		管理栄養士として必要な専門的、実践的な自己課題を習得した知識・技術を活用し、解決することができる。					・課題への取り組み ・授業態度・授業への参加度	40% 10%
情報収集、分析力		各分野・領域に関する重要事項について関心と意欲を持ち、その知識・技術を包括的に応用することができる。					・課題への取り組み	20%
コミュニケーション力		各種能力を活用した上で、さらに卒業後判断が困難な事項を解決するために、学科の学生や教員とコミュニケーションを図りながらスキルを向上させることができる。					・課題への取り組み	5%
協働・課題解決力		管理栄養士業務で発生する様々な問題を発見し、それを修正・改善することができる。					・課題への取り組み ・授業態度・授業への参加態度	5% 5%
多様性理解力		領域を超えた専門知識と技術に関連づけ活用できる。					・課題への取り組み ・授業態度・授業への参加	10% 5%
出 席							受験要件	
合 計							100%	
評価基準及び評価手段・方法の補足説明								
・課題への取り組み(80%)は、各回で担当教員より出される課題について理解しながら取り組んでいるかについて確認し、個別にフィードバックを行う。 ・授業態度・授業への参加度 (20%)：演習に対して積極的な態度で臨んでいるかについて毎回の予習復習の取り組みを確認し、評価する。								
授 業 の 概 要								
・これまでに学修した専門基礎科目と専門基幹科目の全般の知識を再確認し、各自がそれぞれ抱える問題点などを主体的に検討し、これを課題として担当する教員の指導を受け、栄養学全般の総合的理解を深めるとともに、活用に向けた応用力の基礎を準備する。 この授業の標準的な1 コマあたりの授業外学修時間は、45 分である。								
教 科 書 ・ 参 考 書								
教科書：管理栄養士・栄養士必携（第一出版）、本学教員作成のプリントなど 参考書：各科目教科書および参考書など 指定図書：管理栄養士・栄養士必携（第一出版）								
授業外における学修及び学生に期待すること								
・専門教育の総括として実施するので趣旨を理解し、与えられたテーマの課題を解決するために必要な専門基礎科目および専門基幹科目の復習を行った上で授業に臨み、各自の能力を最大限に向上させる意欲を持って努力することを期待する。 ・管理栄養士としての業務が遂行できるように、各分野の知識に関連づけながら復習することを期待する。 ・事前学習や復習を常に行い、自学自習の習慣を身につけて、授業にそなえる。 ・授業回数の3 分の2（10 回）以上の出席を以て、評価対象者とする。 ・特別な事情を除き、無許可での途中退席は不可とし、私語は慎み、携帯電話の使用は厳禁とする。								

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予習・復習
1	管理栄養士の職務について	管理栄養士の役割や重要性について、臨地実習を通して理解できるよう認識を高める。 (野村・松尾)	管理栄養士の職務について予習し、授業で学んだことを復習する。
2	調理学	臨地実習施設における給食業務を学ぶにあたり、基本的な調理の知識や技術を理解する。(古賀)	関連科目の予習を行い、調理の知識や技術を復習する。
3	食品衛生学	臨地実習施設における衛生管理について理解する。(野村)	関連科目の予習を行い、臨地実習施設における衛生管理を復習する。
4	給食経営管理論	臨地実習施設の給食運営に関する理解と、不測の事態への対処方法を理解する。(水江)	給食経営管理論の講義及び実習内容を予習し、臨地実習施設の給食運営を復習する。
5	応用力確認 (献立作成の基本①)	臨地実習施設の対象者に応じた献立作成を行い、応用力を身につける。(松尾)	対象者に応じた献立作成について予習し、授業内容を復習する。
6	応用力確認 (献立作成の基本②)	臨地実習施設の対象者に応じた献立作成を行い、応用力を身につける。(松尾・川野)	対象者に応じた献立作成について予習し、授業内容を復習する。
7	応用力確認 (献立作成の基本③)	臨地実習施設の対象者に応じた献立作成を行い、応用力を身につける。(松尾・川野)	対象者に応じた献立作成について予習し、授業内容を復習する。
8	応用力確認 (献立の展開①)	臨地実習施設の対象者に応じた献立の展開力を身につける。(林)	献立の展開について予習し、授業内容を復習する。
9	応用力確認 (献立の展開②)	臨地実習施設の対象者に応じた献立の展開力を身につける。(林)	献立の展開について予習し、授業内容を復習する。
10	応用力確認 (献立の展開③)	臨地実習施設の対象者に応じた献立の展開力を身につける。(山口)	献立の展開について予習し、授業内容を復習する。
11	応用力確認 (献立の展開④)	臨地実習施設の対象者に応じた献立の展開力を身につける。(山口)	献立の展開について予習し、授業内容を復習する。
12	課題設定①	給食の運営・給食経営管理論の臨地実習に向けて自己学習課題を設定する。 (学科専任教員)	実習施設や対象者について予習を行い、自己学習課題に関する内容の復習を行う。
13	課題設定②	給食の運営・給食経営管理論の臨地実習に向けて自己学習課題を設定する。 (学科専任教員)	実習施設や対象者について予習を行い、自己学習課題に関する内容の復習を行う。
14	課題設定③	公衆栄養学臨地実習の報告会を聴講し、自身の臨地実習課題を設定する。 (学科専任教員)	公衆栄養学臨地実習について予習し、報告内の内容を振り返り復習する。
15	課題設定④	臨床栄養学臨地実習の報告会を聴講し、自身の臨地実習課題を設定する。 (学科専任教員)	臨床栄養学臨地実習について予習し、報告会の内容を振り返り復習する。

※専任教員：岡本、古賀、熊井、野村、廣田、水江、林、松尾、山口、小田、川内、川野、高江洲、藤井、宮原、射場、菊地、吉永