

科目区分	専門教育科目	科目名	学外実習 I		科目コード	20705	担当者	コース教員
対象学生	栄養士コース2年生		学期区分	前期	単位数	1	卒業要件	選択
							免許・資格要件	栄養士免許必修
科目の主題						成績評価の方法と割合		
給食施設での実習を通して、施設の特徴を理解し、栄養士に必要な知識や技術を再確認する。						実習先の評価 (30%) 実習の記録 (70%)		
科目の到達目標						教育目標に基づく学修成果の到達目標		
						誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	実習施設の特徴と栄養士業務を理解する。						○	○
2.	社会人としてのマナーを身につける。					○		
3.	周囲との円滑なコミュニケーションがとれる。					○		
4.								
5.								
授業方法								
給食管理を実際に行っている施設で、栄養士または管理栄養士から指導を受ける。また、実習期間中は、教員による巡回指導を行う。								
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)								
学内で学習したことの復習や必要に応じた事前調査など、主体的に取り組むこと。								
授業計画								
第1回	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 3em; margin-right: 10px;">}</div> <div> <p>特定給食施設での実習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 事業所</li> <li>・ 自衛隊</li> <li>・ 学校、給食センター</li> <li>・ 保育園</li> <li>・ 福祉施設</li> </ul> <p>いずれか1か所の施設で、5日間の実習を行う。</p> </div> </div>							
第2回								
第3回								
第4回								
第5回								
第6回								
第7回								
第8回								
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書・参考書				受講生へのメッセージ				
学外実習ノート				栄養士業務の多さに圧倒されるかもしれませんが、喫食者の“美味しかった。お疲れさま。”という声かけに勇気づけられることでしょう。				