

科目区分	専門教育科目	科目名	学外実習 I		科目コード	17S670	担当者	草野 洋介、橋口 亮、山口 ゆかり、古賀 克彦			
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	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
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						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・表現・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
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.						成績評価の方法と割合					
授業方法						提出物（70%） 実習先の評価（30%）					
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						課題等への対応					
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。						提出された実習ノートは添削を行い返却					
授業計画											
<p>特定給食施設（福祉施設、保育園、認定こども園、事業所、自衛隊等いずれか1か所の施設）で5日間（40時間）の実習を行います。また、実習前には実習先から提出した課題にとり組む時間として実習課題制作日（5時間）を設けます。□</p> <p>□</p>											
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。					