

科目区分	専門教育科目	科目名	学外実習総合演習		科目コード	19S670	担当者	太田 美代、古賀 克彦、 桑原 真美、桑原 倫子			
対象学生	栄養士コース 2年生		学期区分	通年	単位数	1	担当形態	複数			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			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△）					
学外実習の事前・事後指導を通して、その目的を理解し、課題発見力やマナーの向上を目指す。						1. 「尽心」 誠実な人柄と 人間力	2. 「創造」 高度な知性と 創造力	3. 「実践」 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・ 判断力	⑤ 実主体性・ 自立性	⑥ 就業力・ 貢献力
1.	目標を立て、努力することができる					○	○	△	△	◎	◎
2.	社会人としてのマナーを身につける										
3.	自分の考えを的確に伝えることができる										
4.											
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						受講態度（30%） 小テスト（15点×2回）（30%） キャリアガイダンスレポート（30%） 提出物の提出状況（10%）					
講義形式											
課題等への対応						授業外学修時間					
キャリアガイダンスのレポート（献立作成）は添削して返却し、小テストも採点御返却を行う。質問等はオフィスアワー等の時間に行う。						毎週30～60分程度（課題制作や実習ノート作成には各2～3時間程度）					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	オリエンテーション① 学外実習の概要と心構えについて					シラバスを読み、科目の概要を確認しておくこと。					
第2回	キャリアガイダンス① 献立作成の基礎講座①					授業前に献立作成について復習を行っておくこと。 （レポート：献立作成）					
第3回	オリエンテーション② 実習先の確認と学外実習Ⅰまでの流れについて					前期の学外実習先の概要や特徴について調べ、実習先へ挨拶に訪れる日程等を打ち合わせておくこと。					
第4回	（講義） 給食業務の流れ 【担当：太田】					あらかじめ大量調理施設衛生管理マニュアルについて予習を行っておくこと。（小テスト実施）					
第5回	（講義） 食材の重量と調味割合について 【担当：桑原（倫）】					あらかじめ調味パーセントについて予習を行っておくこと。（小テスト実施）					
第6回	キャリアガイダンス② 献立作成の基礎講座②					自らの献立作成の弱点を把握し、授業中に質問ができるようにしておくこと。（レポート：献立作成）					
第7回	キャリアガイダンス③ 高齢者福祉施設で実習を担当している栄養士の講話					高齢者福祉施設の栄養士業務について、あらかじめ予習を行っておくこと。					
第8回	オリエンテーション③ 全体ガイダンス（課題の取り組み方について）					学外実習先から出題された課題に取り組み、質問したいことなどをまとめておくこと。					
第9回	オリエンテーション④ 学外実習Ⅰ 直前最終ガイダンス					授業までに学外実習先から出題された課題をすべて仕上げる。また、体調管理にも気を付けること。					
第10回	オリエンテーション⑤ 学外実習Ⅰの総括					学外実習を行って気が付いた自らの課題についてまとめ、実習ノートを完成させること。					
第11回	オリエンテーション⑥ 学外実習Ⅱまでの流れ					後期の学外実習先の概要や特徴について調べ、実習先へ挨拶に訪れる日程等を打ち合わせておくこと。					
第12回	キャリアガイダンス④ 病院で実習を担当している栄養士の講話					病院の栄養士業務について予め予習をしておくこと。					
第13回	オリエンテーション⑦ 全体ガイダンス（課題の取り組み方について）					学外実習先から出題された課題に取り組み、質問したいことなどをまとめておくこと。					
第14回	オリエンテーション⑧ 学外実習Ⅱ 直前最終ガイダンス					授業までに学外実習先から出題された課題をすべて仕上げる。また、体調管理にも気を付けること。					
第15回	オリエンテーション⑨ 学外実習Ⅱの総括					学外実習を行って気が付いた自らの課題についてまとめ、実習ノートを完成させること。					
試験	定期試験を実施しない										
教科書	必要に応じて資料を配布します				受講生への メッセージ	学外実習は指導して下さる管理栄養士・栄養士や利用者の好意の上に成り立っています。感謝の気持ちを忘れず、誠実な心と思いやりのある栄養士を目指して積極的に実習に臨んでください。					
参考書 等	なし										