

科目区分	専門教育科目	科目名	学外実習 I		科目コード	21S650	担当者	太田 美代、古賀 克彦、 桑原 倫子、桑原 真美			
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 2年生	学期区分	前期		単位数	1	担当形態	複数			
		授業形態	実習								
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△)					
給食施設での実習を通して、施設の特性を理解し、栄養士に必要な知識や技術を再確認する						1. 「 良心 」 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 思考力・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	実習施設の特性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。											
課題等への対応						授業外学修時間					
提出された実習ノートは、添削を行い返却する						実習先の課題作成 (3~4時間程)。実習期間中及び終了後は実習ノートを整理する (1~2時間程度)					
回数	授業計画					学習課題 (予習・復習)					
	<p>栄養士が勤務している特定給食施設 (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) に実際に赴き、給食の運営管理に関する実習を、5日間 (40時間) 行う。また、学外実習に先立ち学内で事前指導を5時間行う。この時間は教員指導の下、学外実習先からの課題等に取り組む時間として学外実習とは別途設ける。</p>					<p>学外実習では実習先から様々な課題が出題されるので、指定された期間までに課題に取り組み完成させて提出する。献立作成やおやつ作成などの課題は立てた献立で実際に試作してから提出する。 また、学外実習期間中は毎日、その日学んだことを実習ノートに記入し、実習終了後は実習ノートをまとめ、課題にも取り組み提出する。</p>					
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する。				受講生への メッセージ	学外実習では実際に給食の現場で働いている栄養士の先生から栄養士業務について学びます。初めての学外実習で緊張するかもしれませんが、栄養士の仕事のやりがいや醍醐味を知ることのできる大切な授業です。頑張ってください。					
参考書等	なし										