

科目区分	専門教育科目	授業科目名	学外実習Ⅱ			科目コード	23S706	担当者	太田 美代、古賀 克彦、桑原 真美、太田 智子			担当形態	複数
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	2年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修		
授業形態	実習	履修条件	入学時から1年次後期末までのGPAが1.2未満の者は、原則として本科目を履修することができない。								教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分	
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連									科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	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	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出された実習ノートは、添削を行い返却する
授業の方法	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。	アクティブ・ラーニングの実施方法	学外実習では実際に高齢者福祉施設、病院、保育園・認定こども園など栄養士が活躍する現場で行われます。施設の栄養士の指導の下、給食管理業務（大量調理や衛生管理）や栄養士業務（献立作成や発注、各種帳票作成）、栄養指導等について、実際の現場で実践を通して学びます。

授業計画		事前・事後学修
<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。</p> <p>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>
		事前・事後学修時間
		30分

教科書 [書名／著者名／出版社]	実習に必要な資料は随時配布します。	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。学外実習で学んだことは社会に出てからも必ず役に立ちます。出来るだけ多くのことを学び自分のものにできるように頑張ってください。
参考書 [書名／著者名／出版社]	なし		

