

科目名	学外実習1(事業所)(実習)		科目ナンバー	HN-ML2204-N		
担当者 (実務経験名)	教授 福嶋 伸子(病院管理栄養士)					
履修期	2年 前期			卒業単位	選択1単位	
免許・資格	栄養士必修					
授業概要	給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本業務に関する実習と栄養教育媒体作成の演習である。					
到達目標	知識・理解	事業所等の施設給食業務を行うために必要な給食サービス提供や栄養士の役割を理解し、説明することができる。				
	思考・判断	給食施設の問題点の把握と、解決に向けた栄養士の役割が提案できるようになる。				
	興味・意欲・態度	事業所、児童福祉施設、社会福祉施設における給食運営実習に対し適切な課題提案ができるよう事前準備に取組む。				
	技能・表現	施設実習に受けて調理技術の向上につとめ。ライフステージにおける食育の関わりができる媒体を考案し、対象者に指導できるようになる。				
授業計画	授業内容			事件事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション:学外実習の目的、身だしなみ検査実施		春休みの課題の提出、身だしなみを整えてくる		4
	2	(事前)「実習の心得」について学ぶ		特定給食施設の形態について読んでおく		4
	3	(事前)給食業務の流れと献立管理、課題確認		施設訪問準備及び訪問		4
	4	(事前)衛生管理、給食管理の実際		栄養士業務を確認し、説明できるようにしておく		4
	5	(事前)各実習先に応じた課題、指導媒体作成完成		調理、栄養教育媒体の資料等を収集する		4
	6	(事後)まとめ・学内報告会準備		各施設の献立内容、指導内容を実習ノートの提出準備		4
	7	(事後)反省会		御礼状の作成と送付を済ませておく		4
	8					
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験					
	レポート					
	課題	○		○	○	30%
	実技					
	受講状況・態度			○		20%
	学外実習の評価	○	○	○	○	50%
フィードバックの方法	提出した課題は、添削してフィードバックします。					
教科書	配布プリントは、必要に応じて行います。					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	各実習先施設の課題による調理実習(試作)					
ICT活用	①実習後の報告会 ②各実習先施設での栄養指導媒体作成					
メッセージ・備考	実際の給食施設での大量調理について、学校では学べない事を幅広く体験してきてください。栄養と食の専門家の立場から栄養指導にも関わることがあるので、対象者へ明るく接してください。					
関連科目	給食管理実習1、給食管理実習2、学外実習2(病院)					