

Minami Kyushu University Syllabus								
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		管理栄養学科	
科目名称 [英語名称]	校外実習 [Extramural Practice]				実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	305520	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	3年次	
教員氏名	山内 美智子/杉尾 直子				学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(1)		
授業概要	<p>管理栄養士は、基礎的知識として「食品」「調理」「栄養の生体内における代謝」を学び、さらに専門的知識と技能を習得させるために対象者の健康レベルに応じた指導法等の学習を深めていく必要がある。実践力を養うために、講義・演習によって理論を学び実習によって知識を深め、技術面の習得ができるように実習を構成し、3年前期に「給食の運営」、後期には「給食経営管理論」、「臨床栄養学」、4年次前期に「公衆栄養学」の『校外実習』を実施する。本実習である『校外実習』では「給食の運営」について実習する。【知識・理解の深化】【問題解決力の育成】</p> <p>公立小中学校での栄養教諭としての経験を生かし、学校関係(小中学校単独調理場、共同調理場、)事業所関係(自衛隊、保育園、寮、事業所)に分けて教員がオムニバスによる指導を実施する。</p>							
関連する科目	履修前に管理栄養士課程で学んだ全必修科目を修得することが望ましい。							
授業の進め方と方法	<p>アクティブラーニングを取り入れた授業を行いながら、個別(施設別)の指導を行う。 また、課題別に問題解決の手法と対応については、グループワークの形を取りながら授業を進める。【問題解決力の育成】</p>							
授業計画	<p>小中学校・学校給食センター・事業所等の特定給食施設の現場で1週間の実習を行う。 各施設で検討された実習内容を基に実習する。 各施設で実施される平均的なプログラムは、実習先オリエンテーション・栄養管理の実際・食材管理の実際・大量調理の実際・衛生管理の実際・栄養教育の実際等について学ぶ。</p> <p>① 校外実習は、選択必修1週間を必要とし第1次的に各実習先の管理栄養士が理解度、提出物、記録、出席状況、実習態度について評価を行い、最終的に単位認定は報告会の評価を含めて本学担当教員が行う。 ② 実習は、1人または、小グループで行う。 ③ 校外実習は、3年次に予定しているが、その実習の前提となる科目を終了していない場合は、実習に行くことはできない。</p> <p>要件を満たした時点で校外実習の履修資格を与える。</p>							
授業の到達目標	給食の運営上必要な技術を習得し、より効率的な給食の運営業務の方法について理解することを目的とする。 【知識・理解の深化】【問題解決力の育成】							
授業時間外の学修	<p>(予習)実習先の施設について、特色を調べる。 アンケート等の内容の検討、作成する。 施設に応じた献立の研究を行う。 (復習)組織管理、衛生管理の復習を行う。 実習後報告会への資料作成を行う。</p>							
課題に対するフィードバック	実習先からの課題について指導を行いながら、問題点を確認し、実践力をつけるためのフィードバックを行う。			評価方法	<p>授業態度(30点) 実習先からの評価(50点) 実習ノート(10点) 報告会発表内容(10点)とし、総合的に評価する。</p>			
テキスト	学内実習担当者が作成したプリント及び校外実習「給食の運営」実習ノート その他、実習先作成プリント等							
参考書	『大量調理施設衛生管理マニュアル』(厚生労働省発行)『学校給食衛生管理基準』(文部科学省発行)『食に関する指導の手引』(文部科学省、宮崎県教育委員会発行)							
備考								