

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	校外実習					授業形態	実習		
科目コード	305520	単位数	1単位	配当学年	3年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	棚町 祥子								
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、校外実習として3年次前期に「給食の運営」を実施する。【知識・理解の深化】【問題解決力の育成】</p> <p>病院での給食経営管理業務、栄養管理業務の経験を活かし、業務の実態に即した指導を実習を通じて行う。</p>								
関連する科目	管理栄養士養成課程の必修・選択科目								
授業の進め方 と方法	<p>実習施設（特定給食施設）での実習計画に則って、給食の運営に関する業務を実際に経験し学ぶ。 各施設からの課題についてはグループワークの形式で取り組む。【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週間実習を行う。 各施設の実習内容をもとに実習する。 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>実習は、1人又は小グループで行う。 第1次的に実習先の管理栄養士が理解度、提出物、実習記録、出席状況、実習態度についての評価を行い、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。 校外実習は、3年次に予定しているが、その実習の前提になってい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	実習を通して、給食の運営に必要な専門的知識、技術を修得する。【知識・理解の深化】【問題解決力の育成】								
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)/2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)								
授業時間外の学修 【予習】	<p>実習先施設の概要等、提供している給食の特徴について調べる。(1時間程度)</p> <p>アンケート等の内容の検討、作成をする。(30分程度)</p> <p>実習施設の献立について調べる。(30分程度)</p>								
授業時間外の学修 【復習】	<p>実習施設の栄養管理の実際、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まとめ、実習後報告会の資料作成を行う。(1時間30分程度)</p>								
課題に対する フィードバック	実習施設からの課題に取り組んだ後、課題内容を確認する。問題点等についてフィードバックを行う。								
評価方法・基準	<p>授業態度 (30点)</p> <p>実習先からの評価 (50点)</p> <p>実習ノート (10点)</p> <p>報告会発表内容 (10点)</p> <p>総合的に評価する。</p>								
テキスト	<p>配布資料・プリント</p> <p>校外実習「給食の運営」実習ノート</p> <p>実習先からの資料・プリント等</p>								
参考書	<p>『大量調理施設衛生管理マニュアル』〔厚生労働省発行〕</p> <p>『学校給食衛生管理基準』〔文部科学省発行〕</p> <p>『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〕</p>								

備考	実習先が指示した参考書・持参物等を事前に準備、実習先に持参すること。
----	------------------------------------