

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026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	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								ICT活用	
授業概要	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。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。									
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	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。									
授業計画 【第1回】										
授業計画 【第2回】										
授業計画 【第3回】										
授業計画 【第4回】										
授業計画 【第5回】										
授業計画 【第6回】										
授業計画 【第7回】										
授業計画 【第8回】										
授業計画 【第9回】										
授業計画 【第10回】										

授業計画 【第11回】	
授業計画 【第12回】	
授業計画 【第13回】	
授業計画 【第14回】	
授業計画 【第15回】	
授業の到達目標	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】 また、自らの健康や体調管理、時間管理等を行うなど、自律できる行動を養う。実習を通して多職種との連携を学び、また自ら協調・協働でして行動でき、実習で率先して行動ができるようになる。【自己管理能力の育成】、【チームワーク・リーダーシップの育成】
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)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)
授業時間外学習【予習】	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) アンケート等の内容の検討、作成をする。(30分程度) 実習施設の献立について調べる。(30分程度)
授業時間外学習【復習】	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)
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	実習先の評価 30点 実習ノート 30点 報告会 40点 以上を総合的に評価する。
テキスト	配布資料・プリント 校外実習「給食の運営」実習ノート 実習先からの資料・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き―第二次改訂版―(平成31年3月)』〔文部科学省発行〕 必要に応じて、図書や資料を紹介する。
備考	実習先が指示した参考書・持参物を事前に準備、実習先に持参すること。