

授業科目名 (副題)	校外実習		
担当者	平田 庸子、大串 美沙		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として、事業所、病院等での実務経験を活かして指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 実習は2年次生において行います。 2. 実習施設は病院、事業所、福祉施設(保育所や高齢者福祉施設等)、学校給食センター等の特定給食施設の栄養士・管理栄養士が専従する施設で行います。 3. 各施設の概要や特徴についてよく理解し、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、配膳などの基本的業務に関する実習を行い、給食業務の実際について理解します。 <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①校外実習を通して、給食現場における実践を体験し、栄養士として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身につけることができる。 ②給食管理業務および衛生管理を含めた現場での実践を学び、主体的に学ぼうとする態度を身につけられるようになる。 ③給食サービスや運営において、実習を通して多職種との連携の必要性を学び、栄養士として必要なコミュニケーション能力を身につけられるようになる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>実習先が決定したら、施設の下調べをして給食業務や衛生管理について復習をしてください。また包丁の使い方の練習など調理技術を磨いてください。献立作成などの課題がある場合は、事前に十分な準備をしてから実習に臨んでください。複数の学生で実習に行く場合は、あらかじめ学生同士の打ち合わせや勉強会も必要になります。引率教員の指導に従って、しっかり学習をしておいてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>実習施設の評価(70%)と学内評価(事前事後指導、記録ノート等)(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>実習後の報告会の実施と教員による振り返りを行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[メールアドレス]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>「校外実習」は、将来栄養士になることを前提に、受け入れ先施設の厚意により実習することができます。このことを良く認識して、1人1人が神戸女子短期大学を代表する者であるという自覚をもって臨んでください。全てのオリエンテーションが実習において大変重要ですので、必ず出席してください。</p>			

授業科目名 (副題)	校外実習
担当者	平田 庸子、大串 美沙
<p>[授業計画]</p> <p>1. 事前指導 (3時間)</p> <p>(1) 第1回オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・校外実習について概要説明(目的・計画) ・実習を終えた先輩の体験談発表による、実習内容や実習準備の学習 <p>(2) 第2回オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習にあたっての心構え、諸手続き、詳細な注意事項等 <p>(3) 引率教員による事前指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・施設ごとの具体的な実習内容や連絡・注意事項等 <p>2. 施設実習 (40時間)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習施設での(事前)オリエンテーション ・実習施設で5日間、40時間の実習 ・校外実習記録への記入、振り返り <p>3. 事後指導 (2時間)</p> <p>(1) 引率教員による事後指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・施設別による反省会、アンケート調査等 <p>(2) 第3回オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・代表学生による実習内容の発表および全体反省会 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【食栄3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法:実習施設の評価と学内評価(事前事後指導、記録ノート)</p> <p>【食栄3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:実習施設の評価と学内評価(事前事後指導、記録ノート)</p> <p>【食栄3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法:実習施設の評価と学内評価(事前事後指導、記録ノート)</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>「栄養士校外実習の手引き」と「栄養士校外実習記録」を配布します。</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>調理、衛生、献立作成など実習に関連する科目の教科書、食品成分表など。</p>	