

科目区分	専門教育科目	科目名	学外実習総合演習		科目コード	18S660	担当者	橋口 亮、山口 ゆかり、古賀 克彦、桑原 真美、桑原 倫子			
対象学生	栄養士コース 2年生		学期区分	通年	単位数	1	担当形態	複数			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
学外実習の事前・事後指導を通して、その目的を理解し、課題発見力やマナーの向上を目指す。						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・判断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	目標を立て、努力することができる					○	○	△	△	◎	◎
2.	社会人としてのマナーを身につける					○	○	△	△	◎	◎
3.	自分の考えを的確に伝えることができる					○	○	△	△	◎	◎
4.						○	○	△	△	◎	◎
5.						○	○	△	△	◎	◎
授業方法						成績評価の方法と割合					
講義形式						受講態度（30%） 提出物（70%）					
準備学修						課題等への対応					
日頃からマナーの向上に努めること。 第2回、第4回、第5回、第6回、第7回、第11回、第12回を受講する前には、授業内容に関する復習（学内で学習したこと）を、必ず各1時間程度行うこと。						提出されたレポートは添削して返却					
授業計画											
第1回	オリエンテーション① 学外実習の概要と心構えについて 【担当：コース教員】										
第2回	キャリアガイダンス① 献立作成の基礎講座① 【担当：外部講師他】										
第3回	オリエンテーション② 実習先の確認と学外実習Ⅰまでの流れについて 【担当：古賀他】										
第4回	（講義） 給食業務の流れ 【担当：山口】										
第5回	（講義） 食材の重量と調味割合について 【担当：古賀】										
第6回	キャリアガイダンス② 献立作成の基礎講座② 【担当：外部講師他】										
第7回	キャリアガイダンス③ 高齢者福祉施設及び保育園で実習を担当している栄養士の講話 【担当：外部講師他】										
第8回	オリエンテーション③ 分野別ガイダンス 施設の特性および課題の確認 【担当：山口、古賀】										
第9回	オリエンテーション④ 学外実習Ⅰ直前最終ガイダンス 【担当：古賀他】										
第10回	オリエンテーション⑤ 学外実習Ⅰの総括（分野別ガイダンス → 全体ガイダンス） 【担当：コース教員】										
第11回	オリエンテーション⑥ 学外実習Ⅱまでの流れ 【担当：古賀他】										
第12回	キャリアガイダンス④ 病院で実習を担当している栄養士の講話 【担当：外部講師他】										
第13回	オリエンテーション⑦ 分野別ガイダンス 施設の特性および課題の確認 【担当：山口、古賀】										
第14回	オリエンテーション⑧ 学外実習Ⅱ直前最終ガイダンス 【担当：古賀他】										
第15回	オリエンテーション⑧ 学外実習Ⅱの総括（分野別ガイダンス → 全体ガイダンス） 【担当：コース教員】										
試験	定期試験を実施しない										
教科書	必要に応じて資料を配布します。				受講生へのメッセージ	学外実習は指導して下さる管理栄養士・栄養士や利用者の好意の上に成り立っています。感謝の気持ちを忘れず、誠実な心と思いやりのある栄養士を目指して積極的					
参考書等	なし										