

科目区分	専門教育科目	授業科目名	学外実習総合演習				科目コード	24S704	担当者	太田 美代、古賀 克彦、桑原 真美、太田 智子			担当形態	オムニバス
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	2年次	開講学期	通年	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	演習	履修条件	入学時から1年次後期末までのGPAが1.2未満の者は、原則として本科目を履修することができない。								教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連										科目に含めることが必要な事項		

授業の主題	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。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	キャリアガイダンスのレポート(献立作成)は添削して返却し、小テストも採点后返却を行う。質問等はオフィスアワー等の時間に行う。
授業の方法	テーマに沿って、外部講師も交えながら、講義形式とグループワークで実施する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	献立作成の基礎講座の回は学生が3~4名のグループに分かれ、与えられた条件の献立をグループで考え作成し、クラスの学生の前でプレゼンテーションを行う。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修
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：コース教職員】	シラバスを読み、科目の概要を確認しておくこと。	第9回	オリエンテーション④ 学外実習Ⅰ実習前ガイダンス 【担当：コース教職員】	授業までに学外実習先から出題された課題をすべて仕上げる。また、体調管理にも気を付けること。
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：コース教職員】	授業前に献立作成について復習を行っておくこと。(レポート：献立作成)	第10回	オリエンテーション⑤ 学外実習Ⅰの総括 【担当：コース教職員】	学外実習を行って気が付いた自らの課題についてまとめ、実習ノートを完成させること。
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：コース教職員】	前期の学外実習先の概要や特徴について調べ、実習先へ挨拶に訪れる日程等を打ち合わせておくこと。	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：コース教職員】	後期の学外実習先の概要や特徴について調べ、実習先へ挨拶に訪れる日程等を打ち合わせておくこと。
第4回	(講義) 給食業務の流れ 【担当：太田美】	あらかじめ大量調理施設衛生管理マニュアルについて予習を行っておくこと。(小テスト実施)	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】	病院の栄養士業務について予め予習しておくこと。
第5回	(講義) 食材の重量と調味割合について 【担当：古賀】	あらかじめ調味パーセントについて予習を行っておくこと。(小テスト実施)	第13回	オリエンテーション⑦ 全体ガイダンス(課題の取り組み方について) 【担当：コース教職員】	学外実習先から出題された課題に取り組み、質問したいことなどをまとめておくこと。
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：コース教職員】	自らの献立作成の弱点を把握し、授業中に質問ができるようにしておくこと。(レポート：献立作成)	第14回	オリエンテーション⑧ 学外実習Ⅱ 実習前ガイダンス 【担当：コース教職員】	授業までに学外実習先から出題された課題をすべて仕上げる。また、体調管理にも気を付けること。
第7回	キャリアガイダンス③ 高齢者福祉施設で実習を担当している栄養士の講話 【担当：外部講師他】	高齢者福祉施設の栄養士業務について、あらかじめ予習を行っておくこと。	第15回	オリエンテーション⑨ 学外実習Ⅱの反省と総括 【担当：コース教職員】	学外実習を行って気が付いた自らの課題についてまとめ、実習ノートを完成させること。
第8回	オリエンテーション③ 全体ガイダンス(課題の取り組み方について) 【担当：コース教職員】	学外実習先から出題された課題に取り組み、質問したいことなどをまとめておくこと。			事前・事後学修時間(分/授業1回) 45分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	授業に必要な資料は随時配布します。	受講生へのメッセージ	学外実習は指導してくださる管理栄養士・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に実習に臨んでください。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

