

授業科目	臨地実習 I				単位	1		
履 修	選択	関連資格	栄養士 管理栄養士 栄養一種免		ナンバリング	NT32301J		
開講年次	3	開講時期	後期	該当DP	DP1-1 DP1-2 DP2-1 DP3-1 DP4-1 DP4-2 DP5-1			
担当教員	青木 るみ子、天本 理恵							
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <p>学内での給食経営管理、栄養教育、応用栄養学等に関する講義や実習で学んだ知識・技術および総合演習1で学習した内容を基に、これらの実践の場である学外の特定給食施設において1週間の臨地実習を行い、給食運営および給食技術の実際を体験的に学び、特定給食施設で栄養士・管理栄養士が果たす専門分野のマネジメント業務に関する知識と技術の統合を図ることを目的とする。実践の場においては、実務家教員による実地の給食運営、栄養教育の指導を受ける。本実習は栄養士免許取得のための臨地実習として位置づけられる。</p> <p>実習内容は、下記授業計画に示すとおりであるが、実習施設によって詳細は異なる。</p> <p>実習施設 下記の特設給食施設のうち1施設を選択する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校</li> <li>・事業所(オフィス、工場、寮など)</li> <li>・福祉施設(高齢者福祉施設、保育所等の児童福祉施設 など)</li> <li>・自衛隊</li> </ul>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養士・管理栄養士業務の実践活動の場に臨んで、学内で学んだ理論と実践の現状を結び付けて理解できる(DP1-1,DP1-2,DP2-1,DP3-1,DP4-1,DP4-2,DP5-1)。</li> <li>2. 学内で修得した給食の運営および給食経営管理に関する知識や技術を、臨地実習施設で適用できる(DP1-2,DP2-1,DP4-1,DP4-2)。</li> <li>3. 給食の運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、衛生安全面、経済面等のマネジメントを行うことができる(DP1-2,DP2-1,DP4-1,DP4-2)。</li> <li>4. 学内で修得した応用栄養学(ライフステージ別の栄養管理)、栄養教育に関する知識を、臨地実習施設における健康教育に活用できる(DP1-2,DP2-1,DP3-1,DP4-2,DP5-1)。</li> <li>5. 実践活動の場で業務上の問題点や課題に気づき、解決できる(DP1-2,DP4-2,DP5-1)。</li> </ol>							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	0	0	0	10	30	60	100	
知識・理解 (DP1-1)						5	5	
知識・理解 (DP1-2)					10	10	20	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)					10	5	15	
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)					5	5	10	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)						5	5	
態度(DP4-2)				5		20	25	
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)				5	5	10	20	
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				

標準的レベル1~4の全てを達成したうえで、これまで学んできた給食経営管理、栄養教育に関する知識および技術の統合を図り、給食マネジメント業務全般を修得かつ運営できる。		1. 栄養士・管理栄養士業務の実践活動の場に臨んで、学内で学んだ理論と実践の現状を結び付けて理解できる。 2. 学内で修得した給食の運営および給食経営管理に関する知識や技術を、臨地実習施設で適用できる。 3. 給食の運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、衛生安全面、経済面等のマネジメントを行うことができる。 4. 学内で修得した応用栄養学、栄養教育に関する知識を、臨地実習施設における食育、健康教育に活用できる。 5. 実践活動の場で業務上の問題点や課題に気づき、解決できる。		
授業計画				
進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	事前学習(1) (青木るみ子、天本理恵) 実習先の給食施設の概要、給食の特質 給食の組織と業務分担および栄養士業務について説明する。 事前学習ノートの説明を行う。	講義・演習	予習:実習施設の概要や給食マネジメントについて調べる。 復習:講義および演習の復習を行う。事前学習ノートを作成する。	予習:60分 復習:120分
2	事前学習(2) (青木るみ子、天本理恵) 実習における栄養管理・作業管理 衛生安全管理・食材料管理事務管理・その他について説明する。 事前学習ノートの添削を行う。	講義・演習	予習:事前学習ノートを作成し、実習項目の整理を行う。 復習:講義および演習の復習を行う。事前学習ノートを作成する。	予習:120分 復習:120分
3	事前学習(3) (青木るみ子、天本理恵) オリエンテーション1 実習の目的、心構え等について説明を行う。	講義・演習	予習:事前学習ノートの添削に従い、より深く調べ、まとめる。 復習:講義および演習の復習を行う。	予習:120分 復習:30分
4	事前学習(4) (青木るみ子、天本理恵) オリエンテーション2 実習先での注意事項(実習心得)、腸内細菌検査、実習ノートの使い方等を説明する。 実習施設より提示された課題、媒体作成を行う。	講義・演習	予習:実習関連科目の総復習をする。実習施設から栄養教育の実施が課題となった場合には指導案の作成を行う。 復習:実習課題の作成。実習に対する知識や技術等について再度確認する。	予習:180分 復習:300分
5	特定給食施設における実習 1週間 実習施設の指導担当者の助言、指導に基づき、安全かつ積極的に実習に取り組む。 実務家教員による指導になる。	講義・実習・演習	予習:実習計画に基づき、毎日、事前学習を行う。 復習:毎日の実習内容を整理し、実習ノートにまとめる。	予習:60分/日 復習:60分/日
6	事後指導 (青木るみ子、天本理恵) 臨地実習1報告会を実施する。 実習中に修得した給食マネジメント、自ら設定した課題と結果等について発表する。	発表(演習)	予習:実習内容をまとめた発表スライドを作成する。 復習:実習の自己評価を行う。	予習:120分 復習:60分
7				
8				
9				

10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	本実習は、給食マネジメントについて学ぶ実習であるので、給食計画論、給食経営管理論、給食経営管理実習で修得した知識と技術が必要になる。さらに、対象者の健康教育を行っていくため、栄養教育論および応用栄養学(食事摂取基準含む)等、栄養関連専門科目の知識も必要になる。			
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士必携(第一出版)</li> <li>・「臨地校外実習のてびき」第2版(化学同人)</li> <li>・「日本人の食事摂取基準 2020年版の実践・運用」第一出版</li> <li>・サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」(第一出版)</li> <li>・実習施設のホームページ等</li> </ul> 必要に応じて資料を配布する。			

参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養関連専門科目の教科書</li> <li>・厚生労働省 日本人の食事摂取基準 2020 年版 第一出版</li> <li>・大量調理施設衛生管理マニュアル……厚生労働省</li> <li>・学校給食……文部科学省および地方自治体のホームページ</li> <li>・児童福祉施設、高齢者福祉施設等……厚生労働省および地方自治体ホームページ</li> </ul>
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	<p>これまでに学んだ関係科目の内容を十分復習し、これらの知識・技術が実践の場でどのように活用されているのか学び、更なる学習の指針が得られるよう問題意識を持って意欲的に取り組みましょう。</p> <p>この実習を履修するには、給食計画論と給食経営管理実習 1 の単位修得が履修条件になります。</p> <p>なお、コロナ感染症の状況により、本実習の実習期間や実習内容に変更があるかもしれないことを了承下さい。</p>
達成度評価に関するコメント	<p>評価については講義の中で説明する。</p> <p>発表：報告会でのプレゼンテーション</p> <p>レポート外の提出：課題・媒体・実習ノート</p> <p>その他：実習施設からの評価</p>