

## 2025年度 授業コード: 23110700

授業科目	*臨地実習 I				実務家教員担当科目	○	
単位	1	履修	必修	開講年次	3	開講時期	後期
担当教員	永田 純美/浜谷 小百合						
授業概要	<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・実習で学んだ知識と技術、および総合演習 I 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う。臨地実習 I では、給食運営・給食技術の実際を体験的に学び、大学での学びと、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と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 下記の特定給食施設のうち 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>						
授業形態	対面授業		授業方法	ICT の活用（Classroom を活用する） アクティブラーニング（グループワーク、プレゼンテーション、実習）			
<b>学生が達成すべき行動目標</b>							
標準的レベル	<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>						
理想的レベル	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。						
<b>評価方法・評価割合</b>							
	評価方法	評価割合（数値）			備考		
	試験						
	小テスト						
	レポート						
	発表（口頭、プレゼンテーション）	10			0		
	レポート外の提出物	30			0		

その他			60				実習施設からの評価				
カリキュラムマップ (該当 DP) ・ナンバリング											
DP1	○	DP2	○	DP3	○	DP4	○	DP5	○	ナンバリング	-
学習課題 (予習・復習)										1 回の目安時間 (時間)	
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。										1	
授業計画											
第 1 回	<p>①事前指導 (永田純美、浜谷小百合)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事前学習ノートの説明と添削を行う。</li> <li>実習の目的・心構え、実習ノートの使用方法、実習に必要な書類 (腸内細菌検査等) について説明する。</li> <li>実習施設より提示された課題、媒体の作成を行う。</li> </ul> <p>②給食施設における実習 1 週間</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>実務家教員による指導になる。</li> </ul> <p>③事後指導 (永田純美、浜谷小百合)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>臨地実習 I 報告会を実施する。</li> </ul>										
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養士必携 (第一出版)</li> <li>日本人の食事摂取基準の実践・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> <p>必要に応じて資料を配布する。</p>										
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 2025 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>										
課題に対するフィードバックの方法	実習先からの課題、栄養教育媒体、実習ノートについては、添削または評価後に返却する。										
学生へのメッセージ・コメント	<p>本実習は、給食マネジメントについて学ぶ実習であるため、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ります。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ります。</p> <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、給食経営管理実習 I、総合演習 I、基礎調理学実習、応用調理学実習の単位修得が履修条件になります。</p>										

なお、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。