

佐野短期大学シラバス2014

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時間
学外実習Ⅰ（学外実習事前事後指導） Dietician training I		2年	通年	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	実験実習	選択	（栄養士資格必修）	栄養士養成課程限定
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
藤田 睦	福祉棟3階研究室	月・火・水・木・金の9時～16時（授業時間除く）		授業中に指示します
授業の概要				
学外実習Ⅰは学外実習Ⅱに向けての事前事後指導を行う授業である。夏休み期間に行う学外実習Ⅱに向けて、実習の心構え、必要書類の作成、礼儀などを学ぶほか、実習施設別献立作成や課題のテーマを決めて調べ学習を行うことで栄養士としての自覚と知識を身につける。また、実習終了後は「実習報告会」を行い、他の実習施設の発表を聞くことで栄養士業務の実際を知る。				
授業の目標				
①栄養士としての職務内容を学習し、給食管理の業務内容を整理することができるようにする。 ②各実習施設に対応した献立作成ができるようにする。 ③実習生としての態度、マナーを身につけ、実習に臨めるようにする。				
授業の方法				
「学外実習の手引き」、「実習ノート」を使用して、実習の心構え、栄養士業務の説明、実習前に必要な書類の作成を行う。実習後は1年生も参加して「実習報告会」を行う。				
学習の成果（学習成果）				
①栄養士業務の内容を具体的に解説することができる。 ②各実習施設に適した献立を作成することができる。 ③実習生としての態度、礼儀を身につけ栄養士の仕事を実践することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス（学外実習の目的、心構え）、実習ノートの説明、実習先発表			
第2回目	個人票の書き方、個人情報取り扱い誓約書、実習施設までの地図作成（個人票下書きの提出 第3回目の授業日）			
第3回目	実習施設別栄養士業務の説明（実習施設までの地図、個人票清書提出 第4回目の授業日）			
第4回目	「学外実習の手引き」説明、個人課題について（個人課題レポート提出 第9回目の授業日）			
第5回目	施設別献立作成上の注意、車通学許可願提出方法（施設別献立の提出 第10回目の授業日）			
第6回目	施設別献立作成（病院、学校、高齢者施設、事業所）、連絡網の作成			

《福祉施設の業務概要について（高齢者福祉施設）》		
調理業務（嚥下困難食、刻み食、ミキサー食、とろみ剤の利用法）	下処理・配膳・下膳・洗浄業務	
献立作成	食事介助	おやつ作り・行事食（敬老会の準備）嗜好調査・アンケート調査
《事業所の業務概要について》		
調理業務・お弁当の配膳	下処理・洗浄業務	献立作成 委託施設での調理、配膳業務
《自衛隊の業務概要について》		
調理業務（航空学校生・一般自衛隊隊員対象）	下処理・洗浄業務	
献立作成	検収作業	嗜好調査・アンケート調査 栄養教育媒体作成
献立作成	検収作業	嗜好調査・アンケート調査 栄養教育媒体作成
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		
レポート	20%	実習担当教員の評価20%（学外実習ノート、学外実習報告書）実習終了後の反省、感想、栄養士業務の理解がきちんとされていること。評価基準については学外実習Ⅰ（事前事後指導）の中で説明する。
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容（態度含む）		
その他	80%	「学外実習評価表」の基準20項目による実習施設担当者の評価を80%とする。評価基準については、学外実習Ⅰ（事前事後指導）の中で説明する。
教科書と参考図書		
「学外実習の手引き」佐野短期大学作成、「学外実習ノート」佐野短期大学作成、施設別給食献立集、食品成分表 その他献立作成で必要となる参考書		
履修上の留意点・ルール		
実習先指導者の評価が多くを占めることを理解する。実習の態度、身支度には十分に留意し真摯な気持ちで臨むこと。		