

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
学外実習Ⅱ Dietician training II		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)	栄養士資格必修科目
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				
栄養士資格必修科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格必修科目				
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				
学校外で行われる実習である。「学外実習Ⅱ」は「学外実習Ⅰ（学外実習事前事後指導）」で得た知識や栄養士関連科目の学習を基にして、給食管理の実際を実地で体験し、栄養士として備えておくべき知識と技能全般を体得することが目的である。実習施設である病院、学校、事業所、高齢者施設、自衛隊での集団給食の給食管理を体得し、集団給食施設における栄養管理のあり方を習得する。				
授業の目標				
①給食業務を行うために必要な食事の計画や、調理を含めた給食サービス提供に関する技能を身につけることができるようにする。 ②各給食施設の給食の目的を理解し、給食の流れを理解できるようにする。 ③給食従事者や関連職員および利用者とのコミュニケーションを図り、社会性を身につけることができるようにする。				
授業の方法				
実習施設希望調査、本人の特性、地理的条件等を考慮して、病院、学校、事業所、高齢者施設、自衛隊の給食施設の中から1か所を決定し、夏季休暇を利用して10日間の実習を行う。				
学習の成果（学習成果）				
①栄養士として必要な知識、技能を身につけることができる。 ②給食管理の実際を体得し、給食サービス提供の仕組みを理解することができる。 ③社会人としての礼儀、マナーを身につけることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	「学外実習Ⅱ」における各施設の主な実習内容は以下の通りである。			
第2回目	《病院》			
第3回目	調理業務（一般食、特別治療食、調乳）	献立作成・食数管理（食札）		
第4回目	下処理・洗浄業務	栄養指導見学	ベットサイド訪問	
第5回目	《学校》			
第6回目	献立作成	嗜好調査	小・中学校での食育指導・栄養指導媒体の作成	

第7回目	下処理・洗浄業務	調理業務	(小・中学校給食)	検収作業
第8回目	《福祉施設》 (高齢者福祉施設)			
第9回目	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	
第10回目	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
第11回目	《事業所》			
第12回目	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
第13回目	《自衛隊》			
第14回目	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	
第15回目	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) の中で説明をする。	
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。				