

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
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				
栄養士養成必修科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士養成必修科目				
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	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。事前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、給食管理を実践することができるようにする。 ②実習施設ごとの業務内容を確認し、対象者に適した献立作成ができるようにする。 ③実習生としての礼儀、マナーを身につけ、実習に臨めるようにする。				
授業の方法				
本学作成の「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。「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」を利用して実習ノートの書き方、表現方法を学ぶ。実習実習施設ごとに分かれグループディスカッション、意見交換を行う。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学び、実習に臨むことができる。 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	実習日誌の書き方、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			

第7回目	施設別献立作成（病院、学校、高齢者施設、事業所）	
第8回目	包丁使い確認テスト（じゃがいも、きゅうりを使用して基本の切り方を確認する）	
第9回目	礼状の書き方、電話の応対方法、挨拶、身支度について、事前訪問について（事前訪問計画書の提出 第10回目の授業日）	
第10回目	身支度、細菌検査について、栄養指導案の作成	
第11回目	「学外実習の手引き」説明、個人面談①	
第12回目	事前訪問（事前訪問報告書の提出 第13回目の授業日） 個人面談②	
第13回目	実習直前オリエンテーション（8月最終週）	
第14回目	実習終了報告（秋期授業開始後）（学外実習ノート、学外実習報告書、実習票、実習生出勤表の提出）	
第15回目	「学外実習報告会」（11/中旬）（学外実習報告会報告書の提出、報告会の1週間後）	
事前・事後学習	実習先提出書類および施設別献立作成、個人課題は期限までに図書館や自宅で作成すること。第8回に包丁使いの確認をしますので基本の切り方がスムーズにできるように練習すること。	
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	40%	以下の事柄で評価する。「個人票、誓約書、地図」等、実習に必要な書類の提出期限を守り、指示に沿った内容である。提出期限を守らない場合には実習施設に送付ができないので提出期限を守るようにする。
レポート	30%	個人課題レポート（個人の学習テーマを決めて実習施設の内容に沿ったものであること）、施設別献立（実習施設ごとの栄養基準に沿い配慮された献立であること）（詳細は授業中に説明する）
調査報告書	20%	学外実習報告会報告書1年次（15%）、2年次（15%）（Sの評価基準：学外実習報告会での発表を聞いて、各施設の実習内容を把握し、得られたことや感想を的確にをまとめている。）
小テスト		
試験		
発表内容（態度含む）		
その他	10%	包丁使い確認テストにおいて、包丁の持ち方、基本の切り方を確認する。時間内に皮むきができない場合や切り終わらない場合には再度確認を行う。
教科書と参考図書		
「学外実習の手引き」佐野日本大学短期大学作成、「学外実習ノート」佐野日本大学短期大学作成、「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」、「施設別給食献立集」、「食品成分表」、その他献立作成に必要な参考書		
履修上の留意点・ルール		
「学外実習Ⅱ」の事前指導として重要な科目である。実習施設に提出する書類が作成できない場合には実習を延期しなければならないので、提出期限には十分に留意すること。		