

科目名 Course Name	学外実習Ⅱ Dietician Training II			ナンバリング No.	L3-016		
年次	2年	期別	通年	単位数	1	授業形態	実験実習
担当者氏名	藤田 睦						
連絡方法	C-Learning で対応。福祉棟3階研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択(栄養士は必修)						
関連 DP	DP2、DP3						
授業の概要と 到達目標	<p>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、給食管理の実際を实地で体験し、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>② 各給食施設の給食の目的を把握し、実習を行うことができるようにする。</p> <p>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。</p>						
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。						
学習成果	L01	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。					
	L02	給食管理の実際を体得し、給食サービス提供の仕組みを栄養士業務に活用することができる。社会人としての礼儀、マナーを身につけることができる。					
	L03						
	L04						
課題に対する フィードバック	実習ノートを確認し返却する。実習指導者からの実習評価は面談を行い説明する。						
教科書/ 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、対象者別給食献立集、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 やルール等	実習先指導者の評価が多くを占めることを認識する。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。事前・事後学習に費やすべき時間は各回45分とする。						
担当教員の実務 経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	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。	20			
レポート/作品					
発表					
小テスト					
試験					
その他	「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。		80		
合計		20	80		

回数		授業計画
1	授業内容	「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。 《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
2	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
3	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
4	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
5	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
6	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等

		処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
7	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
8	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
9	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
10	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
11	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
12	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業《福祉施設》調理業務(嚙下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等

	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
13	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問 《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業 《福祉施設》調理業務(嚥下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査 《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
14	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問 《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業 《福祉施設》調理業務(嚥下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査 《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等
15	授業内容	《病院》調理業務(一般食、特別治療食)、献立作成・食数管理(食札)、下処理・洗浄業務、栄養指導見学、ベットのサイド訪問 《学校》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、下処理・洗浄業務、調理業務、検収作業 《福祉施設》調理業務(嚥下困難食、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、嗜好調査・アンケート調査 《事業所》調理業務・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》調理業務・下処理・洗浄業務、献立作成、嗜好調査・アンケート調査、栄養教育媒体作成
	事前・事後学習	実習ノートの記載、施設課題の献立作成、媒体研究等