

各学科の体験実習概要

学 科	生物生産技術学科	環境緑地学科	醸造学科	栄養学科
科 目	生物産業インターンシップ	緑化企業実習	醸造特別実習(二)	給食管理学外実習
目 的	<p>普段の講義や実験・演習、農場で学んだ実習の内容を生物生産およびその関連分野で応用、実践、確認し、生物生産およびその関連の現場でしか経験することができない生の専門知識を習得するとともに、将来自分が就くべき職業についても考える機会を与えることを目的としています。</p>  	<p>本実習は、学科設立当初から行われてきた伝統ある科目で、すでに45年を経過しています。主として緑地の創生や管理を行う現場やその雰囲気を感じてもらおうことを目的とした現場体験型のインターンシップ実習です。</p>  	<p>醸造特別実習(二)は、醸造技術習得の集大成として位置付けており、醸造会社(酒類(清酒・焼酎・ワイン・ビール)、味噌、醤油)で、座学や実験実習・演習では経験できない醸造技術の習得を目的に実施しています。また実習を通じて、人間関係の構築を経験することも目的としています。</p>  	<p>給食管理学外実習は、栄養士の資格取得に必修な科目として開講しており、栄養指導又は給食管理の実際を实地に修練し、栄養士として具備すべき知識及び技能全般を体得させることを目的としています。学内実習では得られない、施設(病院又は事業所)毎の特徴ある給食管理業務についてその実態を把握し、栄養士業務全般を理解させるために実施しています。</p>  
内 容	<p>植物関係あるいは動物関係の専攻分野に分かれ、先進農家などの生産現場やそれらに関連する生物産業の現場で10日間行う実習です。専攻は、作物(イネ、ムギ・チャ)、野菜(露地・施設)、果物(落葉・常緑)、花(切り花・鉢物)および畜産(酪農、肉牛、養豚、採卵鶏、ブロイラー)などの生産分野と育種分野に加えて、フラワーショップ、植物園、牧場、観光農園、動物病院やペットショップなど生物産業に関わる分野に分かれています。</p>  	<p>本実習は、本学科をすでに卒業し社会で活躍している先輩達から、実際に労働を通してその道のプロの技術や経営哲学、心構えなどを直接学ぶことができ、環境緑地の技術者にとって必要不可欠な理論と実際を直結することに役立っています。</p>  	<p>実習は、学内において事前学習を行った後、醸造会社の宿泊施設に宿泊し実習を行います。製造工程全般について実習するとともに、製造管理、製品管理や出荷管理についても実習を行います。</p>  	<p>実習先によって学ぶ内容は異なりますが、学生はこの実習を通じて、自分がそれまでに頭の中で漠然と考えていた「栄養士」という仕事の内容を実際に体験することができ、将来の進むべき道を決めるのに大変参考になっています。また、栄養士になるためにはどのような勉強をしたらよいかという具体的な目標が見えてきたという声を多く聞きます。</p>  
期 間 場 所	<p>実習の大部分は春休みに実施しますが、専攻によっては4月～10月の適期に行います。実習先は東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県、群馬県、福島県、山梨県、長野県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県のおよそ50ヶ所となっています。</p>  	<p>本実習は、春季(2～3月)、夏季(8～9月)において1週間の実質5日間で行われます。実習は、民間および公共造園会社、造園設計会社、環境調査会社、樹木生産業、草花生産業、環境NGOなどで実施し、範囲は東京、神奈川、千葉、埼玉などの首都圏がほとんどです。</p>  	<p>実習期間は、毎年9月下旬または2月上旬にそれぞれ5泊6日間実施しています。実習先は、ほとんどが本学の卒業生の会社で、北は北海道から南は九州沖縄までの全国各地にわたっています。</p>  	<p>1年生の春休み、あるいは2年生の夏休みに2週間の実習を行っています。実習先の内訳は病院、事業所、介護施設など計24カ所(平成19年度)です。</p>  

取組の有効性

1) この取組を通じての教育上の効果

体験実習は、講義科目と学内実習との連携を図りながら、効率的に行われており、多くの学生がこの取組の教育目標を達成しています。

経営哲学や信念を持ち、関連企業の第一線で活躍している受入先の各学科OBと短期間であっても接する機会を得ることにより、教室の講義や学内実習では得られない多くのものを学生達は学んでいます。

また、実習後には改めて自分を見直したことにより、

受入先と同様の職業に就きたいと努力する学生や、自己の知識や技術の未熟さを知り、さらに専門の勉強をするために編入学を志すなど、学生達の学習意欲やキャリアデザインにとって良い影響を与えています。

さらに、これら学生に対して進路をより具体化させるために、クラス担任が個々の学生に積極的にアドバイスをを行い、適切な進路指導を通して教育目標の達成を目指しています。

2) 教育効果を測定するための評価方法等

実習終了後、学生に対しアンケート調査を行って、忌憚のない意見を求め、この結果を次年度の取組に反映させています。

単位評価方法としては、学生が提出する実習レポートと受入先からの評価報告を基に、教員が総合的に評価します。学生の実習レポート40%、受入先評価30%、受入先との報告会・フォーラムへの寄与度30%を基本とし、教員の受入先訪問や個々の事情を勘案して、優、良、可、不可の4段階評価を行っています。

3) アンケート結果から

学生のアンケート結果では、「今までの講義で学んだことを実習で体験的に学ぶことができたか」、「実習を通して将来の職業選択に役立てることができたか」等の項目で特に高い評価を得ており、体験実習が講義で学んだ理論を「実践力」に変え、さらに、キャリアデザインのための判断材料としても有効であることを実証しています。また、これらの学生の反応を受け、教職員・受入先は、本取組が学生達に非常に有効かつ貴重な体験であることを認識し、更なる発展を目指しています。