

管理栄養士/栄養士養成施設をアクティブラーニングスタイルへ

内田洋行は学生の主体的な学修空間づくりのお手伝いを致します！



チーム医療
「協業する」

コミュニケーション重視の
アクティブ・ラボ

調理実習・実験
「実践力強化」



プレゼンテーション
「発表する」

映像収録
「振りかえる」

学びの深化



私どもは、チーム医療に必要な「前に踏み出す力」「考え抜く力」「チームで働く力」を身につける為、コミュニケーション能力・チームワーク・リーダーシップ・情報活用力・創造的論理的思考力を養えるラアクティブ・ラーニング空間づくりのお手伝いを致します。高い実習効果をあげるためにそのスタイルに合った適切な実習機器の選択と効率良く学習を進めるためのICT機器・什器の設置が必要になります。これらを踏まえた提案を致します。

ご相談は・・・

株式会社 内田洋行

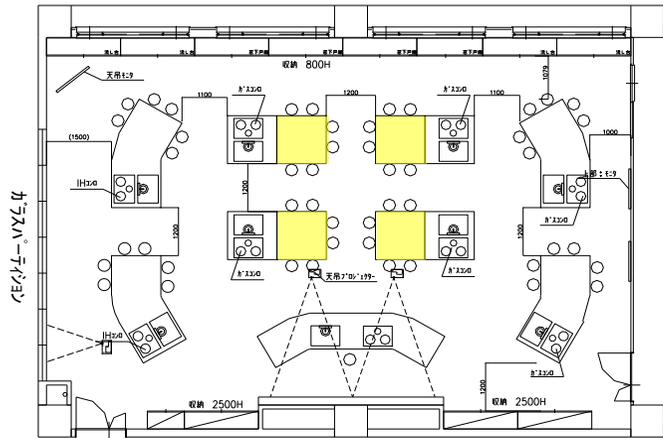
高等教育事業部 高等教育コンサルティング課 担当 黒木 笠原 kasafumi@uchida.co.jp
〒135-0016 東京都江東区東陽2-3-25 TEL03-5634-6292
〒504-8520 大阪市中央区和泉町2-2-2 TEL06-6920-2493

UCHIDA

調理実習室 アクティブラーニング事例



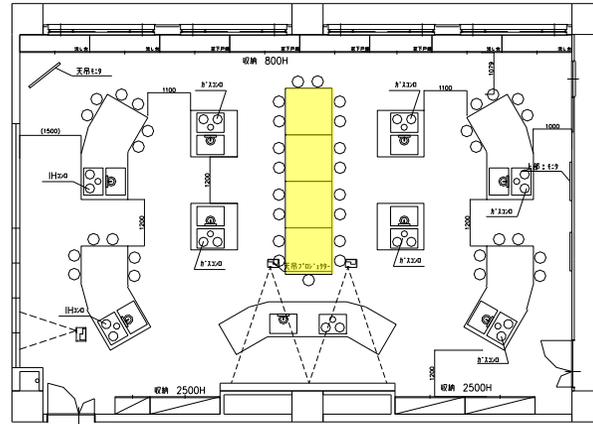
通常 グループ実習モード



■ 可動機

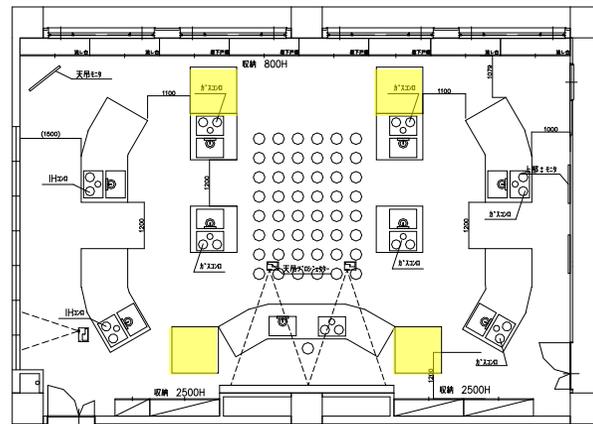
一部に可動式の調理台を用いることで、多様な授業形態や、人数にあわせた授業を展開することができます。

展開例1 会食モード



大きなテーブルでの試食。
先生を囲んで話が弾みます。

展開例2 講義モード



しっかり伝達を行いたい場合は
2面プロジェクタを利用して、
中央に学生をアツめての講義
を行います。

管理栄養士・栄養士の学科新增設については当社へご相談下さい

内田洋行は特色ある学校を目指した基本プランの作成に始まり、資料や情報の提供・アドバイス、指定申請の手続き、将来構想策定まで全ての業務をステップごとにお手伝いします。

申請及び実地調査対策支援

省庁・自治体への指定申請及び指定承認前の実地調査時のご相談にのらせて頂きます。

機械器具等の精査と集計

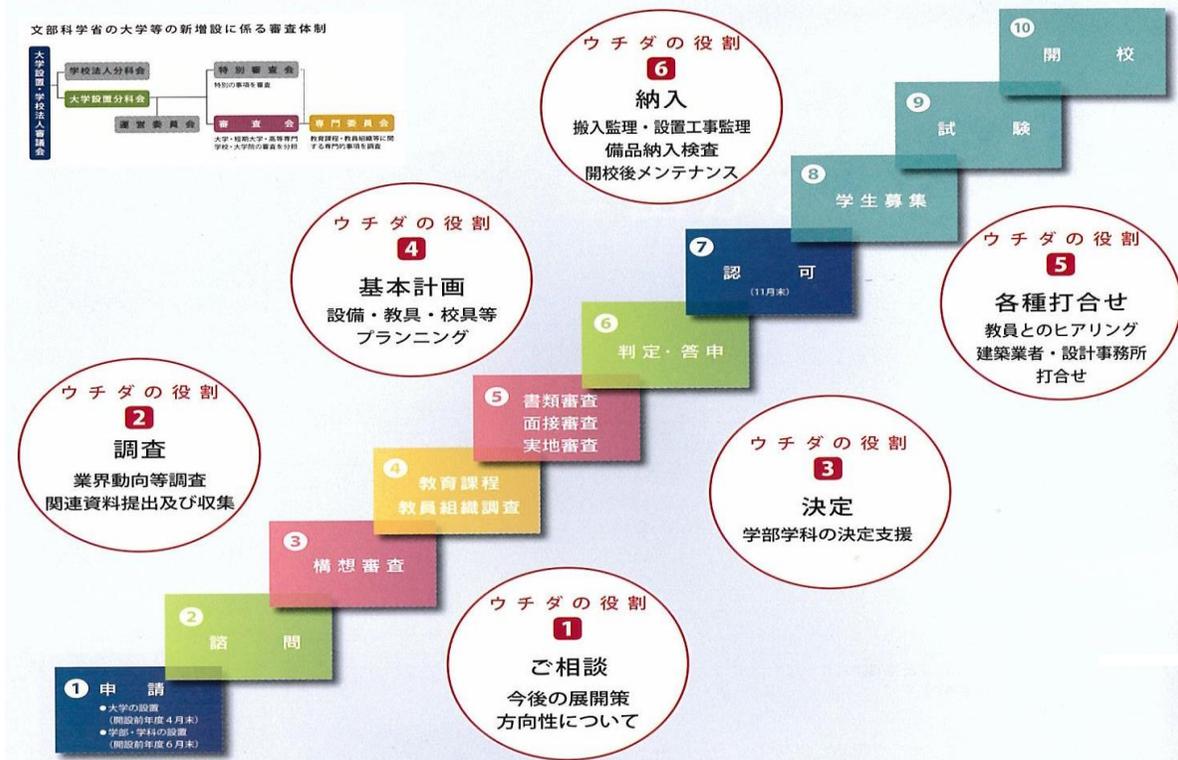
厚生労働省が定める**指導要領**を考慮して、最大限の投資効果を立案します。
指定申請書に記入すべき必要に機械器具の**品目・点数・費用**の裏づけとなる明細をデータ化・集計し、申請業務に役立てます。

建築計画と整合

設計事務所や建築会社との、設計段階および建築段階での設備要件等(給排水・ガス・電気設備)の打合せに臨み、建築計画との整合性を図ります。

物品搬入計画

建築計画にシンクロした物品全般の搬入・組立・工事の工程計画の立案から、実際の納入設置完了までの現場管理を行ないます。



整備事例



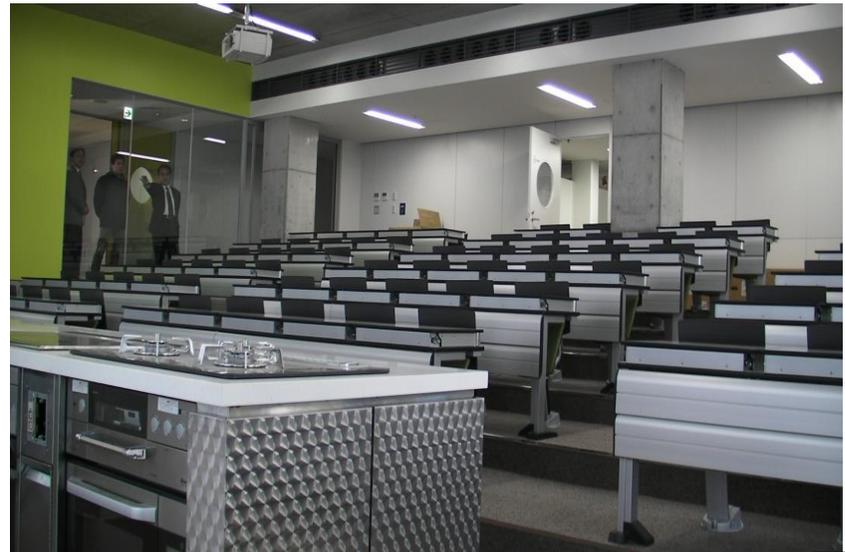
調理実習室



実験室



給食経営管理実習室



栄養教育実習室