

令和２年度 愛知学泉大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	実務経験のある 教員による授業 科目	基礎・専門 別	単位数	選択・必修 別	開講年次・ 時期
23304	栄養士学外実習 Out of school (extramural) training	熊崎 稔子 服部 哲也	✓	専門	1	選択	2年前期

科目の概要

給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得することを目的とする。事業所等の集団給食施設において1単位（45時間）以上を実施する。専従する管理栄養士又は栄養士の指導のもと、「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実践について理解することに留意した実習内容とする。これにより、学修した理論と実践業務との融合を図る。この実習では、栄養士に必要な客観的な証拠に基づいて科学的に判断する能力を身に付ける。

コープあいちのケアコープ豊橋において昼食の献立作成や食材の在庫管理、調理の経験がある。対象者に合わせた献立のたて方、衛生管理などについて、学外実習の事前指導に活かすことができる。

病院で管理栄養士として栄養管理や給食管理などを行い、給食を運営してきた経験がある。それぞれが栄養士学外実習中に経験したことや感じた疑問等を皆で共有することにより、栄養士としての視野が広がるよう実践に基づいた事後指導を行う。

学修内容	到達目標
栄養教育、献立計画、発注業務・検収業務などのソフト面に関し、補助的業務を体験することで給食業務の全体像を知る。 調理・盛り付け、配膳、下膳業務を体験しハード面のルーチン業務を知る。 検査や嗜好調査、給食委員会など「給食の運営」に関して不可欠な業務の実践を学び習得する。 安全で効率良く食事の提供を行うための、HACCPに基づいた食品衛生管理の実践を学ぶ。 実習内容を学外実習ノートに的確に記録し、指導担当者からの指示を受け「報告・連絡・相談」の重要性を知る。	栄養教育、献立作成、発注及び検収業務について「5W1H」に当てはめて、その業務の持つ意義を理解することができる。 基本的なルーチン業務の重要性を理解し説明することができる。 施設の目的に沿った「給食の運営」に関するポイントが理解でき説明することができる。 HACCPの原則や衛生管理マニュアルを理解し、理論と実践を融合することができる。 実習内容及び指導内容を的確に理解し、自己反省や考察をとおして卒業後の実務に活かすことができる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	実習時間以外で時間を生み出し、与えられた課題について取り組み、その結果を記述でき、または作品として示すことができるなど、「給食の運営」に関する技術の習得のために率先して実践することができること。
	働きかけ力	
	実行力	調理場内での作業及び献立作成や帳票管理などのデスクワークも、指導者の指示に基づいて、困難があっても粘り強くやり遂げることができること
考え抜く力	課題発見力	現場体験によって得た学修成果及び情報を客観的に整理し、課題を見極めて考察することができること。
	計画力	
	創造力	実習施設において取り組まなければならない実習内容に対して、固定観念や思い込みで進めるのではなく、さまざまな方向から考えることができること。
チームで働く力	発信力	実習内容を日程ごと、種別ごとに整理し、意見や感想及び考察を加えて学外実習ノートに的確な文章で表現できること。
	傾聴力	調理・盛り付け・配膳等は、指示内容や作業のやり方を十分確認し、また、理解できない事項は自分から進んで質問して理解してから取り組むことができること。
	柔軟性	学校で学んだ理論と異なる方法を指示されても施設のやり方を尊重し柔軟に受け入れることができること。
	状況把握力	割り当てられた業務だけでなく、給食室という集団の中で自分ができることを考え、指導者の了解を得て、目標に向かって協働作業ができること。
	規律性	無断欠席をせず、実習が円滑に進行するようルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

参考文献：実習心得や個人情報守秘誓約書および実習施設情報など、必要に応じて配布する。

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：実習の前提となる授業（給食管理理論、給食管理実習、給食管理実習）を習得していること。
資格との関連：栄養士（管理栄養士）の資格取得において必修である。

学修上の助言	受講生とのルール
学内での給食管理実習等の授業に積極的に取り組み、献立作成や調理、食品衛生について知識や技術を高めておく。 最低限のマナーを習得し実行できるように日ごろから励行する。	自らの行動を振り返り評価・修正しながら行動すること。 「報告・連絡・相談」遵守し無断で遅刻・欠席しないこと。 自己の健康管理を徹底すること。 施設に対し迷惑行為が確認された場合は即中止する。

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標		各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント
学修成果	学期末試験	筆記(レポート含む)・実技・口述試験		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
	平常評価	小テスト		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	90	①	✓	実習施設の栄養教育、献立作成、発注及び検収業務について概要が理解できている。 一日の業務の流れや基本的なルーチン業務が理解できている。 実習施設の目的に沿った「給食の運営」に関するポイントが理解できている。 HACCPの原則や衛生管理マニュアルを理解し、理論と実践を融合することができている。 栄養士学外実習記録ノートは、実習内容及び指導内容が的確に記録され、自己反省や考察をとおしてして充実できている。また、次の4項目が確認できること。 ・図表やイラストを交えて読みやすくまとめられていること。 ・誤字や脱字がなく専門用語を的確に用いて論理的に記述されていること。 ・実習施設の指導者から望ましいコメントがされていること。 ・実習先で配布された資料が整然と整理され記録内容に活かされていること。
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
				⑤	✓	
		成果発表 (プレゼンテーション・作品制作等)		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
学修行動	社会人基礎力(学修態度)	10	①	✓	「主体性」実習以外の時間を使い、自分で課題について調べたことを記述でき、実践技術の習得のために自ら練習することができること。 「実行力」困難な指示があっても粘り強くやり遂げることができ、その内容を学外実習ノートに的確な文章で表現できること。 「課題発見力」現場体験によって得た学修成果及び情報を客観的に整理し、課題を見極めて考察することができること。 「創造力」実習施設において取り組みなければならない実習内容に対して、固定観念や思い込みで進めるのではなく、さまざまな方向から考えることができること。 「発信力」実習内容を日程ごとにみやすく整理し、意見や感想及び考察を加えて的確な文章で表現できること。 「傾聴力」指導者の指示や作業のやり方を十分確認し、理解できない内容は自分から進んで質問しながら実習できること。 「柔軟性」学校で学んだ理論と異なる方法を指示されても、施設のやり方を尊重し柔軟に受け入れ、対応できること。 「状況把握力」割り当てられた業務だけでなく、集団の中で自分ができていることを考え、指導者の了解を得て、目標に向かって協働作業ができること。 「規律性」学修意欲欠如をきたす行動をせず、ルールを守ることができる。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤	✓		
総合評価 割合			100			実施施設からの評価表や実習記録ノート及び巡回訪問時における実習指導者の意見を参考に評価する。

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)の基準
献立作成、発注・検収、下処理、調理、盛り付け、配膳・下膳、食器や器具類の洗浄消毒・保管の日常のルーチン業務について記述し若しくは口頭で説明できること。() HACCPの原則や大量調理施設の衛生管理マニュアルを理解し、理論と実践を融合することができること。() 実習内容を的確に記録し、自己反省や考察をとおしてして実習効果を明確にすることができること。() 服務規律を遵守し実習計画に基づいて課題に取り組み、また、一切の迷惑行為がなく、模範的な実習ができること。() S(秀) = + + + 、A(優) = + +	献立作成、発注・検収、下処理、調理、盛り付け、配膳・下膳、食器や器具類の洗浄消毒・保管の日常のルーチン業務について記述又は口頭で説明できること。() HACCPの原則や大量調理施設の衛生管理マニュアルを理解し、説明することができること。() 実習内容を的確に記録し実習効果を明確にすることができること。() 服務規律を遵守し実習計画に基づいて課題に取り組み、また、一切の迷惑行為がなく学外実習を終了することができること。() B(良) = + + + 、C(可) = + +

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1 日目 /	オリエンテーション ・施設概要の説明 ・給食管理業務の概要 ・給食施設の見学 ・学生の実習テーマや課題の確認 (ゲスト講師)	学外実習 フィードバックは 実習ノート・質疑 応答にて行う	積極的に課題に取り組 み、実習テーマを立て ることができる。 施設のルールを順守し た行動をとることがで きる。	(復習)施設の ルールについて復 習しておく (予習)実習を通 して学びたいこと をテーマとして考 える。	60	主体 性 実行 力 課題 発見 力
2 日目 /	実習施設における食事の種 類や献立についての説明お よび実習 ・提供作業の見学 ・健康管理や検便について ・食数管理について (ゲスト講師)	学外実習 フィードバックは 実習ノート・質疑 応答にて行う	施設の食種やその役割 について説明すること ができる。 健康管理や検便の必要 性を説明することがで きる。	(復習)食種や食 形態の役割につい て復習する (予習)大量調理 マニュアルや衛生 管理マニュアルを 読んでおく	60	創造 力 発信 力 傾聴 力 柔軟 性
3 日目 /	器具類の取り扱いについて の説明および実習 ・下膳や食器洗浄実習 ・温度管理作業 ・帳票類の作成実習 (ゲスト講師)	学外実習 フィードバックは 実習ノート・質疑 応答にて行う	器具を安全に正しく取 り扱うことができる 温度管理の必要性を説 明することができる	(復習)器具の取 り扱いや帳票類の 役割を復習してお く (予習)温度管理 について大量調理 マニュアルを確認 しておく	60	状況 把握 力 規律 性
4 日目 /	食品構成、献立作成、発注 作業、価格管理についての 説明および実習 ・検収作業の実習 ・厨房作業の実習 (ゲスト講師)	学外実習 フィードバックは 実習ノート・質疑 応答にて行う	対象者に応じた献立を 作成することができる 原価計算を行うことが できる 周りと協力して実習を 行うことができる	(復習)厨房作業 を実習ノートにま とめる (予習)喫食者に 応じた献立作成の ポイントと発注・ 価格計算について 予習しておく	60	
5 日目 /	栄養指導についての説明お よび見学 ・栄養教育について実習 ・喫食者との交流 ・書類整理 (ゲスト講師)	学外実習 フィードバックは 実習ノート・質疑 応答にて行う	栄養教育のポイントを 説明することができる 喫食者からの意見をま とめることができる	(復習)実習を振 り返り、実習ノー トを完成させる (予習)栄養教育 についてポイント を整理しておく	60	

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名