令和２年度　愛知学泉短期大学シラバス

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
23501	栄養士学外実習指導（事前指導） Dietitian extramural training advance teaching	熊崎 稔子・ 服部哲也		専門	1	必修	1年後期

科目の概要

栄養士学外実習に向けた事前学修である。学外実習の目的や法的根拠、実施方法について学ぶことが第一の目的である。先ず、理論と実践を融合することによって実習効果を高めるため、給食施設分野ごとの栄養士の業務及び職責・責務を理解する。次いで学外実習に不可欠な取り組みとして、関係書類の作成や実習記録ノートの書き方、実習生として最低限必要となるマナーを習得する。そして卒業後の進路希望や自己の適性などを考慮して実習施設を決定し、事前訪問によって打ち合わせを行い、実習課題への取り組みや健康診断を受けるなどけるなどのアクションプランを作成する。この授業では、栄養士として必要な給食の現場で、食生活の改善を通して健康の保持増進および生活習慣病予防等に向けた提案ができ、人々の生活の質（ＱＯＬ）の向上を科学的に判断する能力を身に付ける。

学修内容	到達目標
① 栄養士学外実習の目的や意義、実施方法、実習内容の概要を知る。 ② 給食施設における栄養士の役割、栄養士配置基準や給食の運営に関連するマニュアル及び法令を知る。 ③ 社会人としての規律やマナーを身につけ、適切に行動するための基本を知る。また、学外実習の実　施に向けた具体的行動計画を作成する。 ④ 実習生個票（プロフィール）及び誓約書の作成、事前訪問に関する事項について知る。 ⑤ 学外実習に関連する書類の作成や実習記録ノートの書き方を知る。	① 自己の適性や卒業後の進路を考慮して、主体的に実習施設を決定することができる。 ② 栄養士配置に関する法令、大量調理施設における衛生管理マニュアルを理解することができる。 ③ 規律や礼儀が求められる場面で、適切な行動ができ、実現可能な行動計画を作成することができる。 ④ プロフィールや誓約書を作成することができ、実習施設と連絡を取り、事前訪問を的確に行うことができる。 ⑤ 学外実習に関連する書類の作成や実習記録ノートを的確に作成することができる。

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	自己の適性を認識し卒業後の進路を踏まえて、率先して特定給食施設別の目的や役割、設置状況について調べて、主体的に実習施設を決定できること。
	働きかけ力	
	実行力	与えられた課題や学外実習で必要となる規律やマナーの習得にあっては、強い意志を持ち、とにかくなってみる果敢な態度で取り組み、継続することができること
考え抜く力	課題発見力	特定給食施設別の目的や役割の理解及び学外実習に向けた取り組みの中で、自分に不足していることを明らかにするために、授業時間外でも積極的にアドバイスを求めていること
	計画力	実習生個票の作成、事前訪問の方法および打ち合わせる事項など、一連の作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現可能な計画が立てられること。
	創造力	学外実習で取り組む個別の内容について、成功イメージを常に認識しながら、複数のことを組み合わせて新しいものを生み出す努力をしていること。
チームで働く力	発信力	事前の打ち合わせで、聞き手がどのような情報を求めているかを理解して、わかりやすく伝えることができること。
	傾聴力	学外実習時の心構えや常識ガイドを受講するにあたっては、その重要性を認識し内容の確認や質問をしながら、相手の意見を正しく理解することができること。
	柔軟性	事前訪問の電話でのアポイント及び現地訪問に打ち合わせにおいて指示された注意事項や実習課題に関して、柔軟に受け止め様々な角度から検討し対応できること。
	情況把握力	
	規律性	無断欠席をせず、円滑に授業が進行するようルールを守ることができること。
	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：「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」田中貞一郎・田中ひさよ著、萌文書林

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：給食管理理論、給食管理実習Ⅰ・Ⅱ
資格との関連：栄養士（管理栄養士）

学修上の助言	受講生とのルール
文章力を養ってください。また、給食管理理論や給食管理実習（Ⅰ・Ⅱ）を復習しておくこと。特に「大量調理施設の衛生管理マニュアル」は重要である。	授業で配布したプリント類を十分理解しておくこと。また、実習生としてのマナーや言葉遣いは、日ごろから実践することで、学外実習に役立つものであることを自覚すること。

【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	✔	栄養士学外実習の目的や意義、実施方法、実習内容を説明できること。 大量調理施設における衛生管理マニュアルについて、総合的に基礎知識を得ていること。 食中毒について原因となる病原体に関する基礎知識が得られていること。 調理従事者の健康管理について理解していること。 衛生管理を充実させるためのハード面及びソフト面を理解していること。 HACCPの原理についての理解していること。 実習生個票（プロフィール）及び誓約書が的確に作成できること。 レポートは9回とする。（9×10点）
				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」率先して特定給食施設別の目的や役割、設置状況について調べて、主体的に実習施設を決定できること。 「実行力」与えられた課題や学外実習で必要となる規律やマナーの習得にあっては、とにかくなってみる果敢な態度で取り組むことができること。 「課題発見力」学外実習に向けた取り組みの中で、自分に不足していることを明らかにするために、授業時間外でも教員に積極的にアドバイスを求めながら学修できる。 「計画力」実習生個票（プロフィール）及び誓約書の作成、事前訪問の方法および打ち合わせる事項など、作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現可能な計画が立てることができる。 「発信力」事前の打ち合わせで、聞き手がどのような情報を求めているかを理解して、わかりやすく伝えることができる。 「創造力」複数のことを組み合わせて新しいものを生み出すために努力することができる。 「傾聴力」内容の確認や質問をしながら、相手の意見を正しく理解することができる。 「柔軟性」注意事項や実習課題に関して、柔軟に受け止め様々な角度から検討し対応できる。 「規律性」無断欠席をせず、円滑に授業が進行するようルールを守ることができること。
				②		
				③	✔	
				④		
				⑤		
総合評価　割合			100			

【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)及びC(可)の基準
★栄養士学外実習の目的や意義、実施方法を十分理解し、自己の適性や卒業後の進路を考慮して、主体的に実習施設を決定できる。（①） ★調理場における衛生管理・調理技術マニュアルを理解しＨＡＣＣＰの原理を説明することができる。（②） ★規律や礼儀が求められる場面で、常に適切な行動ができる。（③） ★率先して実習施設と連絡を取り、打ち合わせる内容を整理して事前訪問を的確に行い、その概要をタイムリーに教員に報告できる。 ★関連する書類及び学外実習記録ノートの書き方を十分理解し、実践できる。 ★指定された健康診断を受け、その結果を以って学外実習に備えることができる。 Ｓ（秀）＝①＋②＋③＋④＋⑤＋⑥ Ａ（優）＝①＋②＋④＋⑤＋⑥	★栄養士学外実習の目的や意義、実施方法を理解し、自己の適性や卒業後の進路を考慮して実習施設を決定できる。（①） ★実習施設と連絡を取り、打ち合わせる内容を整理して事前訪問を行い、概要報告ができる。（②） ★関連する書類及び学外実習記録ノートが的確に記録できる。（③） ★指定された健康診断を受け、その結果を以って学外実習に備えることができる。（④） Ｂ（良）＝①＋②＋③＋④ Ｃ（可）＝①＋②＋④

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週	オリエンテーション) 給食の意義と栄養士の役割 「給食の運営」に係る法令・規則・ガイドラインについて学ぶ。 (熊崎・服部)	講義 質問を受け、フィードバックする。	学外実習の目的や給食運営に係る法令・規則・ガイドラインが説明できる。	(復習)学外実習の目的や意義及び方法、給食の運営に係る法令・規則・ガイドラインについてまとめる。 (予習)法令の規定に基づく実習施設について、配布された施設情報を基に調べる。	45	主体性 傾聴力 規律性
2・3・4・5週	(実習施設を決める) ・給食施設の種類別の役割及びその設置状況を学ぶ。 ・実習施設情報を基に実習施設の調査をする。 ・ヒアリングを受けて実習希望施設を決定する。 (熊崎・服部)	講義 意識調査 ヒアリング 授業の開始時に聞き取り調査(復習内の質問に口頭で答えた後、フィードバックする。	・特定給食施設等の種類や目的及び業務内容の概要が説明できる。 ・自己の適性や卒業後の進路希望、実習希望施設の調査・研究を基に個別面接に臨み、自己の意志目標を説明できる。	(復習)ヒアリングに向け特定給食施設等の役割および業務内容まとめておく。 (予習)食中毒を予防するための衛生管理のポイントを整理する。	45	主体性 発信力 実行力
6.7.8.9週	(給食施設の衛生管理について学ぶ。) ・衛生管理と危機管理 ・食中毒の基礎知識 ・衛生管理のハード面、ソフト面 ・調理従事者の健康管理 (熊崎・服部)	講義 ワークシート グループワーク 理解度確認授業の開始時に理解度確認(復習内の質問に口頭で答えた後、フィードバックする)	・食中毒予防についてHACCPの基本的な原理を説明できる。 ・大型調理機器類の用途や特徴を説明できる。 ・自らの健康管理の重要性を認識し実行できる。	(復習)食中毒の予防対策についてHACCPの原理を中心に次の内容をまとめる。 ・衛生管理に関する危機管理 ・食中毒の基礎知識 ・作業区分の明確化 ・調理従事者の健康管理 (予習)栄養士学外実習についての配布プリントを熟読し、学外実習の基本的な流れと、経時的な取り組み内容を調べておくこと。	45	主体性 傾聴力 課題発見力
10・11・12週	(学外実習に向けたアクションプランを作成する。) ・事前訪問の計画作成 ・各種報告書作成 ・学外実習施設データ作成 ・情報保護と誓約書の作成 (熊崎・服部)	講義 ワークシート グループワーク 進捗状況確認 理解度確認授業の開始時に理解度確認(復習内の質問に口頭で答えた後、フィードバックする)	・実習施設とアポイントを取り、事前訪問を円滑に行い、その概要を報告でための手段が説明できる。 ・必須となる各種の報告書や書類について的確に記入することができる。	(復習)配布された資料の目的や意義をまとめておく。 (予習)実習生プロフィールを作成するために必要な実習施設への交通アクセスや交通経路や実習へ向けての抱負等を調べておく。	45	主体性 創造力 課題発見力 計画力

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　情況把握力　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
13週	（義務的書類について学ぶ。） ・実習生プロフィール作成 ・栄養士学外実習記録ノートの配布・インデックス貼り付け ・健康診断受診の留意事項 ・検便（検体提出）の留意事項 （熊崎・服部）	講義 ワークシート 進捗状況及び理解度確認 授業の開始時に理解度確認（復習内の質問に口頭で答えた後、フィードバックする）	・実習到達目標（実習課題）を設定することができる。 ・健康診断、予防接種が可能な医療機関を調べ、指定された検査結果を得ることができる。	（復習）健康診断の受診及び検便の留意事項を整理しておくこと。 （予習）栄養士学外実習ガイドブックを読み、電話の掛け方やアポイントの取り方、施設訪問時のベーシックマナーを調べておく。	45	実行力 主体性 規律性 計画力 創造力
14週	講義 ワークシート 進捗状況及び理解度確認 授業の開始時に理解度確認 （熊崎・服部）	講義 ワークシート 進捗状況及び理解度確認 授業の開始時に理解度確認（復習内の質問に口頭で答えた後、フィードバックする）	・実習施設とアポイントを取るための、電話の掛け方、言葉遣い、望ましい態度やマナーが実践できる。	（復習）試験結果成績書を受け取り異常がないかを確認する。また、アポイントのとり方を実践に向けて復習する。 （予習） 打ち合わせる内容を再確認し、持ち物を整理する。不備が発見された場合は直ちに教員に申し出て指示を受ける。 ・複数名で訪問するケースにおいては集合場所、訪問部署、交通経路及び所要時間を相互に確認する	45	実行力 主体性 計画力 柔軟性
15週	（事前訪問に向けて②） ・到達目標（実習課題）、実習内容、実習時間について指導を受けるための要領を学ぶ。 ・担当教員への挨拶及び「報告・連絡・相談」の実践 ・実習（予定）施設からの注意事項伝達 ・現地訪問による実習前打ち合わせ（実習時間、持ち物、服装、実習課題、実習場所及び実習方法）計画の立案 （熊崎・服部）	講義 （事前打訪問を想定した演習） 授業の開始時に理解度確認（復習内の質問に口頭で答えた後、フィードバックする）	・事前指導を受け指定された持ち物が過不足なく用意できる。 ・担当教員への挨拶及び「報告・連絡・相談」が実践できる。 ・実習（予定）施設からの注意事項を実行できる。	（復習）事前訪問に向けて質問事項を整理しておく（特に実習時間、持ち物、服装、実習課題、実習場所及び実習方法）。 ・到達目標を確認し整理しておく。 ・事前訪問の結果を整理し、担当教員に報告し必要な指導を受ける。 ・実習計画表や実習施設の概要を掲載したパンフレット等を配布された場合は、実習中持参できるよう保管しておく。 ・名刺を受けた場合には紛失しないよう保管する。	45	実行力 主体性 計画力 柔軟性 規律性

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　情況把握力　規律性
ストレスコントロール力

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
23501	栄養士学外実習指導（事後指導） Dietitian extramural training after teaching	熊崎 稔子・ 服部 哲也		専門		必修	2年前期

科目の概要

それぞれの実習施設における実習内容の系統的な整理、研究課題の報告、実践の場で学んだ事項の情報交換等、総合的な取り組みを行う。学校での学修と学外実習を有機的に結び付け、知識と技術の統合を図ることを目的とする。到達目標と比較して何が出来て何が出来なかったか、その要因は何か等を分析し、これをクラス全体でまとめて共有し実習効果を高める。「栄養士学外実習合同報告会」において発表する。また、栄養士学外実習記録票（証明書）、実習出勤簿（証明書）、自己点検票、栄養士学外実習記録ノート、実習施設情報、その他関連書類を提出し審査を受ける。この授業では、栄養士という専門職の立場から、食生活の改善を通して健康の保持増進および生活習慣病予防するための基盤づくりを行い、人々の生活の質（ＱＯＬ）の向上に貢献できるためのスキルを身に付ける。

学修内容	到達目標
① 実習施設における栄養教育、食事の種類、献立計画、発注業務の作業の流れや全体像をまとめる。 ② 実習施設における調理・盛り付け、配膳、食器洗浄の業務の流れ及びHACCPの状況をまとめる。 ③ 検食や嗜好調査、給食委員会の実施方法および他職種との関わりについてまとめる。 ④ 給食部門の運営形態、職種別の人員配置及び勤務形態、特徴的な取り組みについてまとめる。 ⑤ 実習で学んだことをグループでまとめ、他施設での業務内容についてシェアリングし、また栄養士免許を受けるための必須要件を整える。	① 栄養教育、食事の種類、献立計画、発注業務の流れの実際を理解することができる。 ② 調理・盛り付け、配膳、HACCPの実施状況について具体的に理解することができる。 ③ 検食や嗜好調査、給食委員会の実施方法および目的や意義について理解することができる。 ④ 給食部門の運営形態、職種別の人員配置及び勤務形態について理解することができる。 ⑤ 栄養士学外実習合同報告会において発表することができる。また、学外実習に関する一連の取り組みを終結させることができる。

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	登校日でない日でも、率先して実習を詳細に振り返り、充実した総括を行い担当教員への報告に備えることができること。
	働きかけ力	
	実行力	実習施設ごとのグループワークにおいて、強い意志を持ち果敢な態度で最後まで取り組むことができること。
考え抜く力	課題発見力	授業時間外でも積極的に学びの成果をまとめること。
	計画力	実習後に提出する関係書類の報告に向けて、取り組むべき作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現可能な計画が立てられること。
	創造力	成功イメージを常に認識しながら、複数のことを組み合わせて新しいものを生み出す努力をしていること。
チームで働く力	発信力	発表やグループワークでは、聞き手がどのような情報を求めているかを理解して、わかりやすく伝えることができること。
	傾聴力	発表やグループワークでは、聞き手がどのような情報を求めているかを理解して、わかりやすく伝えることができること。
	柔軟性	
	情況把握力	
	規律性	無断欠席をせず、円滑に授業が進行するようルールを守ることができること。
	ｽﾄﾚｽｺﾝﾄﾛｰﾙ力	

テキスト及び参考文献

特に指定しない。必要に応じて資料を配布する。
授業内で参考文献を適宜紹介する。

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：栄養士学外実習事前指導、栄養士学外実習、キャリアデザイン講座
資格との関連：栄養士（管理栄養士）

学修上の助言	受講生とのルール
実習施設における給食業務の概要を振り返り、実習前と比較してどのような認識の変化があったか、また、何ができて何ができなかったのか、その原因は何であったかをまとめると良い。また、仲間の経験も大いに吸収して欲しい。	授業中の私語は慎むこと。グループワークは人任せではなく積極的に参加すること。情報演習室での活動が中心となるので、利用上の注意事項を厳守すること。

【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		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		成果発表(プレゼンテーション・作品制作等)		①	✔	実習施設の栄養教育、食事の種類、献立計画、発注業務の流れの実際を理解できていること。 調理・盛り付け、配膳、HACCPの実施状況について理解できていること。 実習施設の給食部門の運営形態、職種別の人員配置及び勤務形態について理解できていること。 学外実習を通して習得した技能、自己の振り返り、学外実習後の行動変容がまとめられているかを評価する。また、発表時間、質疑応答での受け答え表現の仕方、発表の明瞭さを評価する。
				②	✔	
				③	✔	
				④	✔	
				⑤	✔	
学修行動		社会人基礎力(学修態度)	10	①	✔	・積極的な発言や出席状況及びプリントや課題に取り組む姿勢及び提出期限の履行状況のほか、次の事項を総合的に判断して評価する。 (1)実習記録の充実度及び提出期限の履行　(2)栄養士の役割・職責・社会的使命に関する理解度　(3)礼儀作法の修得および実践　(4)終了報告、実習施設へのお礼文書送付の有無　(5)総合的な態度の変化 「主体性」指示がなくても率先して実習を振り返り、まとめを行い報告できること。 「実行力」まず、やってみる果敢な態度で最後まで取り組むことができること。 「課題発見力」授業時間外でも積極的に学びの成果のまとめができること。 「創造力」複数のことを組み合わせて新しいものを生み出す努力ができること。 「発信力」聞き手がどのような情報を求めているかを理解して、わかりやすく伝えることができること。 「傾聴力」相手の意見を理解し、自分の意見を建設的に述べることができること。 「規律性」無断欠席をせず、円滑に授業が進行するようルールを守ることができること。
				②	✔	
				③	✔	
				④	✔	
				⑤		
総合評価　割合			100			

【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
★栄養教育、献立計画、発注業務・検収業務の概要をまとめ、わかりやすく説明できること。(①) ★調理・盛り付け、配膳、HACCPの適応範囲および実施状況について具体的に説明できること。(②) ★給食部門の運営形態、職種別の人員配置及び勤務形態を具体的に説明できること。(③) ★「栄養士学外実習合同報告会」において、学びの成果を発表することができること。(④) ★学外実習に関する一連の取り組みをすべて終結させ、栄養士免許を受けけるための必須要件を整えることができること。(⑤) S(秀)＝①+②+③+④+⑤、A(優)＝①+②+④+⑤	★栄養教育、献立計画、発注業務・検収業務の概要を理解し説明できことができる。(①) ★給食部門の運営形態、職種別の人員配置及び勤務形態を説明できる。(②) ★「栄養士学外実習合同報告会」においてグループで発表することができる。(③) ★学外実習に関する取り組みを一応終結させ、栄養士免許を受けけるための必須要件を整えることができる。(④) B(良)＝①+②+③+④、C(可)＝②+③+④

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 週	（オリエンテーション） 実習施設へお礼状を送付する。指定書類（①打ち合わせ報告書②栄養士学外実習施設データ③学外実習自己評価表④事故報告書）を整理し点検を受ける。	ガイダンス 関係書類提出	指定書類を適正に整備し、修正して提出できる。	（復習）指定書類を整備し、不備を指摘された箇所の修正、追記をする。 （予習）指定書類の点検と提出及び学外実習自己評価の実施に向け準備する。特に実習記録に不備がある場合は修正・追記等しておくこと。	45	主体性 実行力 規律性
2週	（指定書類の点検と提出及び学外実習自己評価の実施） ァ 栄養士学外実習記録表 ィ 栄養士学外実習記録ノー ゥ　実習生出勤簿 ェ　欠席・早退・遅刻届 ォ　個人情報に関する誓約書 ヵ　実習受託契約書（写） キ　自己評価表提出	講義 授業の開始時に提出書類を点検（その結果を確認した後フィードバックする）	指定書類を提出し確認を受けることができる。実習を振り返り、自己評価することができる。	（復習）指定書類を整備し、不備を指摘された箇所の修正、追記して提出する。 （予習）グループ活動に向けて、実習記録の不備を修正・追記しておくこと。	45	主体性 実行力 規律性
3 ～ 8 週	（実習結果の総括） 実習施設ごとにグループを編成し、役割を決めて今後の取り組みに向けた行動計画を作成する。 ・ガイドラインに基づき次に掲げる実習内容をまとめる。 ｱ 献立作成・原価計算・評価 ｲ 食数の管理、オーダリング ｳ 材料発注・検収・管理 ｴ 嗜好調査及び集計 ｵ 一般食・特別食の調理 ｶ 器具類の整理整頓 ｷ 施設・設備管理、備品管理 ｸ 配膳・下膳・食器洗浄・消毒・保管 ｹ 栄養教育の補助又は見学 ｺ 食育指導体験・見学等 ｻ 検食簿・保存食・食品受払簿・帳票類 ｼ 園児、入所者、従業員など喫食者との交流 ・児童福祉給食グループ ・老人福祉給食グループ ・医療施設給食グループ ・事業所給食グループ ・その他のグループ	講義 グループ討議 グループ日誌 授業の開始時に活動日誌を点検（その結果を確認した後フィードバックする）	給食の運営方式や栄養士の業務内容など、学んだ事を項目別にまとめるための行動計画を作成することができる。 実習記録ノートの記述で、誤字や表現の誤り改善することができる。 指示の内容を理解しグループワークに臨み、作業の途中、必要に応じて「報告・連絡・相談」を励行することができる。 自己の実習成果をまとめグループワークでの討論をとおして、理解を深めることができる。	（復習） グループ活動での協議内容の結果をまとめる。特に給食の運営方式及びその特徴等については次のことを具体的にまとめる。 ・給食施設の概要を復習する。 ・献立の種類、給食原価、栄養基準及び評価方法 ・給食材料の発注・検収システム ・嗜好調査と結果のフィードバック （予習） グループワークでわかりやすく説明できるようポイントをまとめる。特に次の項目をまとめグループワークに備える。 ・献立、調理、配膳の方式 ・洗浄・消毒・保管のシステム ・食育指導体験・見学等の結果 ・食数管理、オーダリン グ ・園児、入所者など喫食 者への食育や栄養教育	45	主体性 実行力 発信力 傾聴力 課題発見力 規律性

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　情況把握力　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
9～11週	（実習内容のシェアリング） ・グループごとに実習内容を総括しデータなどの基礎資料を収集する。それを基にしてプレゼンテーションに向けてまとめを行い、指導を受ける。 ・感染症予防法等の規定に基づく行動を５W1Hでまとめる。 ｱ 検便証明書（腸管出血性大腸菌､赤痢、サルモネラ、ノロウイルス等） ｲ 健康診断書（一般健康診断、X線検査等） ｳ インフルエンザ、麻疹、風疹等の免疫・抗体証明等 ・検査から成績表の受け取りまでに要した期間、検査料金、実施検査機関をまとめる。	講義・ グループワーク 発表資料作成 活動日誌提出 授業の開始時に活動日誌を点検（その結果を確認した後フィードバックする）	各施設の基礎資料を収集してデーター化できる。 給食形態や食数、配膳時間などを項目別にまとめ、グループ活動に参加し、他者との比較により学びを深めることができる。 実習施設の求めに応じた検査やインフルエンザ、麻疹、風疹等の免疫・抗体証明等の重要性について理解できる。	復習） グループ討議の概要をまとめ、データ化し図表にまとめる。 （予習） ・発表の形式、制約条件及び内容の構成法について調べる。	45	主体性 実行力 規律性 計画力 傾聴力 規律性
12週	（発表原稿及びスライド作成） ・実習施設の概要 ・給食の運営状況 ・実習内容と指導項目 ・実習課題への取り組み ・反省と感想、意見 ・栄養士業務の概要 ・後輩へのメッセージ	グループ活動 発表資料作成 授業の開始時に活動日誌を点検（その結果を確認した後フィードバックする）	給食の目的と役割、給食の運営と方式及びその特徴、給食組織と食事の種類及び給食施設概要をまとめることができる。	（復習）グループ討議の合意事項をまとめる。また、スライド作成や発表に関する基礎知識をまとめる。 （予習）分かりやすく伝えるための表現方法を調べておく。	45	実行力 創造力 規律性 計画力
１３週	（予行演習） 役割を分担して発表内容や制限時間、明瞭さ、スライドの情報量の最終チェックを行い、また、質疑応答へ備えて資料をまとめる。	グルー活動 授業の開始時に活動日誌を点検（その結果を確認した後フィードバックする）	役割分担により発表原稿に基づいて本番を想定した練習を行い、不備な点を修正ができる。	（復習）発表原稿の内容、時間、スライドなどについて再検討する。 （予習）発表原稿の不備を修正し、役割分担に基づいて繰り返して練習する。	45	主体性 発信力 実行力 創造力
１４週	（栄養士学外実習合同報告会） ・食物栄養学科の1、2年生が参加して実施する。 ・司会および進行は2年生が中心となって行う。 ・発表はグループ単位とし、パワーポイントを用いて行うことを原則とする。発表の順序は別途指定する。	発表会 授業の開始時に活動日誌及び相互評価を点検（その結果を確認した後フィードバックする）	表現の仕方を工夫し、制限時間内で明瞭で分かり易く発表し、質疑応答でも説明ができる。	（復習）発表の結果、何ができて、何ができなかったのか、その要因を振り返る。 （予習）発表に用いた原稿やレジメ等を提出できるように用意する	45	主体性 発信力 実行力
15週	（自己評価、総括） ・自己評価表、施設情報を提出する。 ・発表で用いた資料を整理し提出する。 ・栄養士学外実習ノートを提出し評価を受ける。 ・総まとめをする。	講義 授業の開始時に活動日誌及び相互評価を点検（その結果を確認した後フィードバックする）	給食の運営に関する実習内容をまとめ、将来に備えることができる。 実習を総括し実習効果を高めることができる。 指定された提出書類を提出して審査を受けることができる。	（復習）実習で得られた成果をシェアリングするための総まとめをする。 ・指定された書類を再度提出し評価を受ける。	45	実行力 主体性 課題発見力

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　情況把握力　規律性
ｽﾄﾚｽｺﾝﾄﾛｰﾙ力