

2021年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	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
23501A	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後期
科目の概要							
<p>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。まず、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。</p>							
学修内容				到達目標			
<p>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な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。</p>				<p>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る。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。</p>			
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つては、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る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つては、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	遅刻、無断欠席をせず、授業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：「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・口頭試験	0	①							
				②							
				③							
				④							
				⑤							
	平常評価	小テスト		0	①						
					②						
					③						
					④						
					⑤						
		レポート		90	①	✓					
					②	✓					
					③						
					④	✓					
					⑤	✓					
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		0	①								
			②								
			③								
			④								
			⑤								
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓							
			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
<p>★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)</p> <p>★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)</p> <p>★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)</p> <p>★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。</p> <p>★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。</p> <p>★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。</p> <p>S(秀) = ①+②+③+④+⑤+⑥</p> <p>A(優) = ①+②+④+⑤+⑥</p>	<p>★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)</p> <p>★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)</p> <p>★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)</p> <p>★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)</p> <p>B(良) = ①+②+③+④</p> <p>C(可) = ①+②+④</p>

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	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。	90	主体性 傾聴力 規律性
2～5	(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。	90	主体性 実行力 発信力 規律性
6～9	(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。	90	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
10～12	(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、その概要を報告する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の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。	90	主体性 課題発見力 計画力 創造力 発信力 規律性
13	(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。	90	主体性 実行力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
14	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	90	主体性 実行力 計画力 傾聴力 柔軟性 規律性
15	(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に保管しておく。 ・名刺を受けた場合には紛失しないよう保管する。	90	主体性 実行力 計画力 傾聴力 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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

2021年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	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
23501B	栄養士学外実習指導(事後指導) Dietitian extramural training advance teaching	熊崎 稔子・服部哲也		共通	1	必修	1・2後期前期
科目の概要							
<p>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。まず、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。</p>							
学修内容				到達目標			
<p>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。</p>				<p>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る。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。</p>			
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つては、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る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つては、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・口頭試験	0	①				
			②				
			③				
			④				
			⑤				
	平常評価	小テスト	0	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）	0	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つては、とにかくこなし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、実現可能な計画を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る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				
			⑥				
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
<p>★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）</p> <p>★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）</p> <p>★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）</p> <p>★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。</p> <p>★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。</p> <p>★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。</p> <p>S（秀）=①+②+③+④+⑤+⑥ A（優）=①+②+④+⑤+⑥</p>	<p>★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）</p> <p>★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）</p> <p>★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）</p> <p>★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）</p> <p>B（良）=①+②+③+④ C（可）=①+②+④</p>

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	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
2～5	(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 実行力 発信力
6～9	(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。		主体性 課題発見力 傾聴力
10～12	(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、その概要を報告する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の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 課題発見力 計画力 創造力
13	(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。		主体性 実行力 計画力 創造力 規律性
14	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	主体性 実行力 計画力 柔軟性
15	(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に保管しておく。 ・名刺を受けた場合には紛失しないよう保管する。	45	主体性 実行力 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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力