

2025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・長妻洋恵			1	必修	1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。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（ディプロマ・ポリシー②③）。さらに、これまでの専門科目で学び得た知識をもとに、学外実習の中で起こりうる課題を想定し、解決策を考え、実行できる力を養う（ディプロマ・ポリシー④）。

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し、課題を解決することができる。（ディプロマ・ポリシー②に相当する） 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について課題を解決し、作成することができる。（ディプロマ・ポリシー④に相当する） 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。（ディプロマ・ポリシー④に相当する） ⑤ 学外実習に関連する書類が作成でき、実習記録ノートを的確に作成することができる。（ディプロマ・ポリシー③に相当する）

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

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、前向きに取り組む、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や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。
	状況把握力	
	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
文章力を養う努力をすること。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				・大量調理の機器名の確認 ・学外実習時の頻出漢字、専門用語の確認 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。 各レポートにおいて、課題に対して、専門知識を用いてどのように解決方法を導き出しているのかを評価する。
				②				
				③				
				④				
				⑤				
	平常評価	小テスト	10	①				
				②	✓			
				③				
				④				
				⑤	✓			
		レポート	80	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
①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。 ②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。 ③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。 ④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。 ⑤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、記録できる。 ⑥指定された検便検査をし、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＋⑥：十分取り組むことができた A（優）＝①＋②＋③＋④＋⑤＋⑥：おおむね取り組むことができた	①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、実習施設を決定できる。 ②調理場における衛生管理・調理技術マニュアルを理解し、おおむねHACCPの原理を説明することができる。 ③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。 ④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。 ⑤関連する書類及び学外実習記録ノートの書き方を記録できる。 ⑥指定された検便検査をし、その結果を以って学外実習に備えることができる。 B（良）＝①＋②＋③＋④＋⑤＋⑥：取り組むことができた C（可）＝①＋②＋③＋④＋⑤＋⑥：自主的な姿勢はみられないが、取り組むことができた

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。 ・実習施設を決める (熊崎・長妻)	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) 献立の書き方について、料理本、料理雑誌、インターネットのレシピなどについて調べる	90	主体性 傾聴力 規律性
2	◆献立(レシピ)の書き方 ・施設で求められる献立のフォーマット、書き方 (熊崎・長妻)	講義・演習(PC利用) レシピの書き方のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	分かりやすい献立(レシピ)を書くことができる。	(復習) 講義とは別の事例を出し、再度献立を書く (予習) 大量調理で使用する器具についてまとめる	90	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
3	◆学外実習で求められる基礎知識 ・大量調理で使用する器具名と用途 ・実習記録における頻出漢字および専門用語 (熊崎・長妻)	講義・演習 ワークシート 質問を受け、フィードバックする。	大量調理器具の用途と特徴を説明できる。 適切な専門用語の活用、文章表現ができる。	(復習) 専門用語についてまとめる。 (予習) 事業所におけるアラカルトメニューを調べる。	90	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
4	◆事業所メニューの作成 ・事業所の安価で大量調理可能なメニューを考え、栄養価計算および原価計算をしてまとめる。 (熊崎・長妻)	講義・演習(PC利用) メニューの作成ポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	安価で大量調理可能なメニューを考えることができる。	(復習) 授業で考案したメニュー以外に、もう1品考案する。 (予習) 保育所の卵と乳を使用しないおやつを考え、試作し、撮影する。	90	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 規律性
5	◆保育所のおやつレシピ作成 ・保育所のおやつとして、卵と乳を使用しないものを考え、試作したものをレシピとして完成させる。 (熊崎・長妻)	講義・演習(PC利用) レシピの作成ポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	条件に合ったおやつを考え、レシピを完成させることができる。	(復習) 授業で考案したレシピ以外に、もう1品考案する。 (予習) 電話をかける時のマナーをまとめておく。	90	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 規律性
6	◆電話のかけ方とマナー ・電話のかけ方、応答についてロールプレイを行う。 (熊崎・長妻)	講義・演習 ワークシート 電話のかけ方のポイントについて質疑応答形式で実施し、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) 施設へのアポイントのとり方を実践に向けて復習する。 (予習) 訪問のマナーをまとめておく。	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	◆事前訪問(打ち合わせ) ・事前訪問の計画を立てる。 ・事前訪問時のロールプレイを行う。 (熊崎・長妻)	講義・演習 ワークシート 事前訪問における質問や対応などのポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	実習施設での打ち合わせにおいて、正しい言葉遣い、望ましい態度やマナーが実践できる。	(復習) 打ち合わせ時に良い印象となるように質問事項の復習、言葉遣いなどを復習する。 (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 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	◆プロフィール票の作成 ・学外実習の目標(課題)の設定、栄養士としての将来の希望などについてプロフィール票を作成する。 (熊崎・長妻)	講義・演習(PC利用) プロフィール票の記入のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	実習目標(実習課題)を設定し、実習先への自己紹介票を作成することができる。	(復習) 実習施設について、特徴を再確認する。 (予習) 給食管理実習の実習記録を復習しておく。	90	主体性 実行力 計画力 傾聴力 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 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
9	◆実習ノートの書き方 ・実習ノートの内容を学修する。 ・施設実習の初日を想定して実習ノートを記録し、適切な書き方を習得する。 (熊崎・長妻)	講義・演習 実習ノートの記入のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	実習内容、実習の感想・反省、料理の図など、分かりやすく工夫して記入することができる。	(復習) 学外実習時に実習ノートがスムーズに記入できるようにトレーニングする。 (予習) 栄養士の業務について、再確認する。	90	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 規律性
10	◆学外実習の心得 ・栄養士業務の実際 ・学外実習における心構え (熊崎・長妻)	講義 外部講師の講義を受け、質疑応答	学外実習において、学生として守るべきルールやマナーを理解、実習に活かすことができる。	(復習) 講師の講義メモを熟読する。 (予習) 手紙の書き方のマナーを調べる。	90	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
11	◆実習礼状の書き方 ・手紙を構成する文章と書き方 ・封筒の書き方 (熊崎・長妻)	講義・演習 手紙・封筒の書き方のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	マナーを守って手紙、封筒を書くことができる。	(復習) 手紙のマナーを確認する。 (予習) 情報保護の重要性について確認しておく。	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 規律性
12	◆学外実習に向けたアクションプランを作成 ・事前訪問の計画作成 ・各種報告書作成 ・情報保護と誓約書の作成 (熊崎・長妻)	講義 ワークシート(PC利用) 質問を受け、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、指導教員に報告することができる。 ・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) 実習施設の課題に取り組む	90	主体性 実行力 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 ・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・長妻)	講義 ワークシート 質問を受け、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。 ・指定された検便検査項目を理解できる。	(復習) 健康診断の受け取り、検便の留意事項を整理しておくこと。 (予習) 衛生管理、食中毒予防についてまとめる。	90	主体性 実行力 計画力 傾聴力 規律性
14	◆実習先からの課題に取り組む ・実習先からの課題の要点を理解する。 (熊崎・長妻)	オンデマンドで講義 各施設からの課題に取り組み、完成させることができる。 課題についてフィードバックする。	・実習先の課題内容を理解し、完成させることができる。	(予習) 献立構成、ライフステージに合わせた献立を考える。 (復習) 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確認しておく。	90	主体性 実行力 創造力 傾聴力 規律性
15	◆給食施設の衛生管理について ・衛生管理と危機管理 ・食中毒の基礎知識(知識を活用し、給食施設における食中毒予防について考える) ・調理従事者の健康管理 ◆実習訪問に向けて ・到達目標(実習課題)、実習内容、実習時間について確認 ・担当教員への挨拶及び「報告・連絡・相談」の指導 ・実習予定施設からの注意事項伝達 ・持ち物、服装、実習課題などの確認 (熊崎・長妻)	ワークシートの作成 (PC利用)	・食中毒予防についてHACCPの基本的な原理を説明できる。 ・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。 ・自らの健康管理の重要性を認識し実行できる。	(復習) 到達目標を確認し整理しておく。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頂いた場合は、実習中持参できるように保管しておく。	90	主体性 実行力 計画力 創造力 傾聴力 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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力