

2026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
23304	栄養士学外実習 Out of school (extramural) training	熊崎稔子・長妻洋恵			1	選択	1後期

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、給食の実務の実際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（ディプロマ・ポリシー②③）。さらに、1年間で学び得た知識をもとに、実習先での様々な業務および課題に対し柔軟に考え、対応・解決できるようにする（ディプロマ・ポリシー①④）。

★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め、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。

★小学校・中学校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
① 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。 ② 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。 ③ 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際を学び習得する。 ④ 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際を学ぶ。 ⑤ 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。	① 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。（ディプロマ・ポリシー②に相当する） ② 基本的なルーチン業務の重要性を理解し、課題を解決して遂行することができる。（ディプロマ・ポリシー②に相当する） ③ 施設の目的に沿った「給食の運営」に関するポイントを理解し、課題を解決することができる。（ディプロマ・ポリシー③に相当する） ④ HACCPの原則や衛生管理マニュアルを理解し、適切に実施することができる。（ディプロマ・ポリシー③に相当する） ⑤ 実習内容及び指導内容を的確に理解し、自己反省や考察を通して卒業後の実務に活かすことができる。（ディプロマ・ポリシー①④に相当する）

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	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

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、必要に応じて資料を配布する。

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Ⅰ、給食管理実習Ⅱ）を習得していること。
 資格との関連：栄養士

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」を遵守し無断で遅刻・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>①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。</p> <p>②HACCP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。</p> <p>③実習内容を的確に記録し、自己反省や考察を通してして実習効果を明確にすることができること。</p> <p>④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、実習ができること。</p> <p>S (秀) = ①+②+③+④：模範的な取り組みができた。</p> <p>A (優) = ①+②+③+④：おおむね取り組んでいた。</p>	<p>①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。</p> <p>②HACCP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。</p> <p>③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。</p> <p>④服務規律を遵守し実習計画に基づいて課題に取り組み、学外実習を終了することができること。</p> <p>B (良) = ①+②+③+④：実習先に迷惑をかけずに取り組めた。</p> <p>C (可) = ①+②+③+④：理解でき、実習をしたが、実習先より注意が多かった。</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 (外部講師)	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む、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 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
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 (外部講師)	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	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
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 (外部講師)	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	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 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 (外部講師)	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。 周りとは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	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
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(5日間の実習から新たな課題を見出し、その課題を解決するためにどのような知識が必要なのか考え、2年次の授業に取り組む) (外部講師)	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	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 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