

2019 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	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 集中

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。

★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
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。	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。
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。	② 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。
③ 検食や嗜好調査、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。	③ 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。
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。	④ 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。
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。	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	実習時間、服務規程、作業のルールやマナー、衛生管理マニュアルを守ることができること。また、実習施設へ損害を与える行為をしないこと。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献	
<p>テキスト: 栄養士学外実習記録ノート 本学編 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。</p>	
他科目との関連、資格との関連	
<p>他科目との関連: 給食管理理論、給食管理実習、食品衛生学が特に関連する。 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。</p>	
学修上の助言	受講生とのルール
<p>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。</p>	<p>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。</p>

【評価方法】

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
筆記試験			
小テスト			
レポート 実習記録ノート	80	① ✓ ② ✓ ③ ✓ ④ ✓ ⑤ ✓	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
成果発表 (口頭・実技)			
作品			
社会人基礎力 (学修態度)	10	① ② ③ ④ ⑤	<p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「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。</p> <p>「規律性」実習時間、サービス規程、作業のルールやマナー、衛生管理マニュアルを守ることができること。</p> <p>「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。</p>
その他	10	① ② ③ ④ ⑤ ✓	<p>・出勤簿や栄養士学外実習記録票が規則に沿って処理されていない場合は減点する。(10点)</p> <p>・指導者の指示を守らず、また注意力散漫により実習施設の器物を損壊するなど、迷惑行為を引き起こしたにもかかわらず、責任者に報告をしなかった場合には、実習を取り消す場合もある。</p>
総合評価 割合	100	✓	実習態度(積極性、服装、衛生観念、時間励行、言葉遣い)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)及びC(可)の基準
<p>★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。(①)</p> <p>★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。(②)</p> <p>★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。(③)</p> <p>★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。(④)</p> <p>S(秀)＝①＋②＋③＋④、A(優)＝①＋③＋④</p>	<p>★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。(①)</p> <p>★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。(②)</p> <p>★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。(③)</p> <p>★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。(④)</p> <p>B(良)＝①＋②＋③＋④、C(可)＝①＋②＋④</p>

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	<ul style="list-style-type: none"> ・実習到達目標(実習課題)、実習上の注意事項、試験検査の項目、実習計画の概要等 ・交通方法、緊急時の対応、その他の必要事項を協議 	<ul style="list-style-type: none"> ・実習施設で打ち合わせを行う。質疑応答により理解度を確認しフィードバックする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・担当者とアポイントを取り、現地において事前指導を受け、実習課題等の必要事項について協議ができる。 	(復習)協議結果の概要や実習課題をまとめる。また、服務規律や実習の心得を復習する。 (予習)持参する書類の再確認や協議事項の詳細を整理しておく。	60	主体性 傾聴力 規律性
2週 / 3週 / 4週 / 5週 / 6週 / 7週 / 8週 / 9週 / 10週 / 11週 / 12週 / 13週 / 14週 / 15週 /	<p>○栄養士法施行規則等、法令の定めに基づく教育目標に則し、給食業務の概要を理解するための実習を行う。</p> <p>1. 次に掲げる「給食の運営」に関する実習を行う。</p> <p>ア 献立作成・原価計算・評価 イ 食数の管理、オーダーリング 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など。</p> <p>2. 感染症予防法等の規定により次の検査を受け、その成績証明書等を提出する。</p> <p>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</p> <p>3. 実習証明書等 ア 終了後は実習施設から実習証明書の交付を受ける。 イ 学外実習記録ノート、実習記録票、出勤簿、その他義務付けられた書類を学校に提出し点検を受ける。</p>	<p>教員はすべての実習施設を巡回訪問し、学生の実習の様子を把握する。また施設の実習責任者の意見を参考にフィードバックする。</p> <p>・校外の給食施設において施設専任の栄養士のもと、特定期間に集中して実施する。</p> <p>・実習時間は午前8時30分から午後5時30分(拘束9時間)を原則とする。ただし、実習先の栄養士の勤務形態等により別途指示される。</p> <p>・教員の巡回指導(実習期間中1回)</p> <p>・実習記録ノートの提出・点検(毎日)</p> <p>・課題レポートの提出(別途指示あり) ・課題実習への取り組み(おやつ作り、食育指導等)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・服務規律を遵守し実習計画に沿って課題に取り組むことができる。 ・出勤簿に的確に押印できる。 ・実習記録ノートで誤字や表現の誤りなどを指摘された際は、素直に改善することができる。 ・指示の内容を正しく理解し実行することができる。 ・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。 ・指摘されたことは忠実に守ることができる。 ・献立作成や食材料の原価計算、その他給食の運営に関する手法について指導者のアドバイスによりクリアできる。 ・実習施設の求めに応じて検査を受けその成績証明書やインフルエンザ、麻疹、風疹等の免疫・抗体証明等が提出できる。 ・実習記録票により終了したことの証明書を受けることができる。 	(復習) <ul style="list-style-type: none"> ・その日の実習を振り返り、不明な内容を確認するなどして、栄養士学外実習記録ノートをまとめる。 ・献立計画、調理作業、盛り付けおよび配膳等について作業の流れをまとめる。 ・与えられた実習課題に取り組み、その結果をまとめ翌日の実習に備える。 (予習) <ul style="list-style-type: none"> ・実習施設の給食の目的や方針を調べておくこと。 ・「報告・連絡・相談」を実践するためのポイントを調べておくこと。 ・試験検査機関を調べ5W1Hに当てはめて具体的な実施計画を作成する。 ・実習予定表にもとづき、実習内容にかかわる予習をする。 ・HACCPに基づく衛生管理マニュアルを予習する。 ・実習が終了したら、学校に提出する必要事項を整理する。また、何ができて何ができなかったか、なぜできなかったか等、実習の総まとめをする。 	90	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

