

平成29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
23305	栄養士学外実習 Out of school (extramural) training	根間 健吉	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。

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、補助的業務を学び理解する。	① 栄養教育、献立作成、発注及び検収業務について体験し「5W1H」が理解できる。
② 調理・盛り付け、配膳、下膳業務などのハード面に関し、補助的業務を体験し習得する。	② 基本的なルーチン業務の重要性を認識でき、タイムスディ、実施方法、理想的業務のあり方について考察することができる。
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、他の給食施設との違いが説明できる。
④ 安全で美味しい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および指導を受け、「報告・連絡・相談」のあり方や重要性を学ぶ。	⑤ 実習内容を的確に記録し、指導担当者からの指導内容を的確に理解し、自己反省や考察をとおしてして実習効果を高めることができる。

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	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。
	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。
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。
	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。
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。
	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。
	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。
	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。
	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。また、実習施設へ損害を与える行為はしない。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

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。

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、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。	
学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> ・学内での給食管理実習等に積極的に取り組み、献立作成や調理、食品衛生について理解を深めておく。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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こと。

【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	30	①	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士学外実習記録ノートの充実度(15点) ・実習施設の指導者の意見、指導事項および講評(15点) ・図表やイラストを交えて読みやすくまとめられているか、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か、それに対して、実習施設の指導者からどのようなコメントがされたのか、また、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かを評価する。 	
		②		✓
		③		
		④		
		⑤		✓
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	70	①	<ul style="list-style-type: none"> (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。(10点) (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。(10点) (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。(5点) (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。(5点) (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。(5点) (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。(10点) (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。(5点) (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。(10点) (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ところを考え、指導者の了解を得て、目標に向かって協働作業ができる。(10点) 	
		②		✓
		③		✓
		④		✓
		⑤		✓
その他	10	①	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・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、責任者に報告がない場合には、実習を取り消す場合もある。 	
		②		
		③		
		④		
		⑥		✓
総合評価割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベル A(優)の基準	到達レベル B(良)の基準
<p>★栄養教育、献立作成、発注及び検収業務について「5W1H」を十分理解し、臨機応変に応用実習ができる。</p> <p>★基本的なルーチン業務の重要性を認識でき、タイムスディ、実施方法、理想的業務のあり方について十分理解し考察することができる。</p> <p>★「給食の運営」に関する基礎技術を習得して目標を達成し、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、他の給食施設との違いが説明できる。</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、食中毒対策を講じることができる。</p> <p>★実習内容を的確に記録し、自己反省や考察をとおとして実習効果を高めることができる。</p> <p>★服務規律を遵守し実習計画に基づいてしっかりと課題に取り組む高い実習効果をあげることができる。</p>	<p>★栄養教育、献立作成、発注及び検収業務について「5W1H」を理解し応用実習ができる。</p> <p>★基本的なルーチン業務の重要性を認識でき、タイムスディ、実施方法、理想的業務のあり方について理解できる。</p> <p>★「給食の運営」に関する基礎技術を習得して目標を達成し、施設の目的に沿った「給食の運営」に関するポイントや他の給食施設との違いが理解できる。</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る。</p> <p>★実習内容を的確に記録し、自己反省をとおとして実習効果を高めることができる。</p> <p>★服務規律を遵守し実習計画に基づいて、課題に取り組む実習効果をあげることができる。</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"> ・実習施設を事前訪問して指導者と打ち合わせをする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・担当者とアポイントを取り、事前指導を受け、必要事項に関し打ち合わせができる。 	<ul style="list-style-type: none"> (予習) 必要な書類や協議事項の詳細を調べる。 (復習) 協議結果の概要、実習課題や懸案事項をまとめて教員に報告する。 ・実習施設の服務規律や実習の心得を復習する。 	90	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>	<ul style="list-style-type: none"> ・校外で実習する。原則的に集中して実施する。 ・実習時間は午前 8 時 30 分から午後 5 時 30 分(拘束 9 時を間)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。 ・施設専任の栄養士による指導 ・教員の巡回指導(実習期間中 1 回) ・実習記録ノートの提出・点検(毎日) ・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) 	<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。 ・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た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。 	<ul style="list-style-type: none"> (予習) ・実習施設の目的・方針を調べ実習に活かす。 ・「報告・連絡・相談」の重要性を再認識し励行できるように予習する。 ・試験検査の具体的な実施計画をする。 ・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。 (復習) ・実習を総合的に振り返り、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整理する。 ・献立計画、調理作業、盛り付け・配膳について作業の流れを復習する。 ・与えられた実習課題に取り組み翌日の実習に備える。 ・学校に提出できるよう必要事項を整理する。また、実習の総まとめをする。 	毎日 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

