

2021年度 愛知学泉大学シラバス

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
221832082	臨地実習A(給食基礎) Practical Training in Food Service Management	石川桂子・浅田英嗣		専門	1	選択	3後期

科目の概要

家政学部の教育目標の下、「食」の専門家となって疾病治療・重症化予防、疾病予防、食育と食環境を整えるために高度な知識と技能を学んできました。ここでは、実際の給食経営管理の管理栄養士の仕事に接し、実践の場で業務を体験します。また、これまでに学んだ関連教科の知識・技術を社会人基礎力とともに振り返るとともに、今後さらに修得すべき事柄をまとめ、人々の日常生活を健康の面から支援することのできる管理栄養士を目指します。

学修内容	到達目標
① 現場での業務を通して、将来の“職業”を体験する場とする。 ② 社会的マナーや守秘義務の理解と、挨拶の励行や適切な服装の選択や会話の大切さに気付く。 ③ 実習の現場で自分の問題点に気づき解決策をまとめる機会とする。 ④ 基礎知識を最大限に使う現場での業務に活用する機会とする。	① 将来の職業選択の課題に気づき、課題を解決するための方法を考え、実践しようとするができる。 ② 大学とは異なる社会的マナー・守秘義務を理解し、挨拶を励行し、適切な服装の選択と会話の構築ができる。 ③ 実習の現場で自分の問題点に気づき解決策をまとめ、実習ノート等に適切に記録できる。 ④ 基礎知識を基に現場での業務に臨機応変な対応ができる。

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	与えられた課題を実行するだけでなく、疑問点の解決方法を見つけ出す。
	働きかけ力	
	実行力	現場の管理栄養士の業務体験の中で、計画だけでなく、具体的な行動を実施する。
考え抜く力	課題発見力	未経験の業務を実施することで、これまでとは違う新たな課題を発見する。
	計画力	
	創造力	既存の理論や現状をふまえた上で、自らのアイデアを生かした説明をする。
チームで働く力	発信力	自らの考えや工夫、伝えたいことを環境の違う相手に理解できる形で伝える。
	傾聴力	相手の伝えたい内容を、「注目し、そして理解している」ことを相手に伝える。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	ルール設定の意味を考え、周囲に迷惑が掛かることは排除する。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

臨地・校外実習 加藤昌彦 續順子 塚原丘美 建帛社

他科目との関連、資格との関連

他教科との関連：基礎栄養学、食事摂取基準論、栄養管理プロセス論、応用栄養学、食事設計演習、給食経営管理論、給食経営管理実習、事前事後演習、臨床総合演習、管理栄養士特論、卒業研究
 資格との関連：栄養士、管理栄養士受験資格、栄養教諭一種

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> 食には衛生管理が必須であるので、習慣的に衛生管理を実践し、規律を遵守する姿勢を身に付けること。 健康を守るために医療機関だけでなく様々な場面で多くの人が努力をしていることに気付くこと。 社会に出ると自分の怠慢や失敗が周囲の迷惑になること、体調管理は自分だけの問題ではないことを認識する。 	<ul style="list-style-type: none"> 事前事後演習に必要な知識を得た上で、臨地実習（行政栄養実習・給食経営管理実習・臨床栄養学実習の4単位）に真摯な態度で臨み、どの道を選べば自分が一生の職業としていけるかを真剣に考える貴重な機会と考えること。 実習中の欠席、遅刻、早退、課題の未提出等は認められない。施設の判断で処遇されるので注意すること。

【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	0	①				
			②				
			③				
			④				
	平常評価	小テスト	0	①			
				②			
				③			
				④			
		レポート	90	①		✓	実習に置いて学ぶべき内容に積極的に取り組むことができたか、そして何を得たのか、どんなことを感じたかなど、取り組んだ課程と結果が明確に記録されているかを評価する。今後どのような学習をすべきか実習目的を明らかにし、実践できる力があるか、実習ノート、事後報告書の内容が的確に要領良く作成されているか、必要な項目に不備がないかなど総合的に評価する。
				②		✓	
③				✓			
④				✓			
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		0	①				
			②				
	③						
	④						
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	（主体性） 予習が教科書レベルで実行できている。 （実行力） 予習が教科書以外の情報源から修得する行動ができている。 （課題発見力） 本時の授業の目標を達成するために不足している知識・技能を抽出し、その内容について学修ができている。 （創造力） 本時の授業の目標を達成するための課題を解決するために修得した知識・技能を最大限に活用して、提示した課題を解決することができている。 （発信力） 本時の授業の目標を達成するための知識・技能について、分かりやすく整理してまとめたことを記述（図表含む）することができている。挙手の回数については、回数を得点化する。 （傾聴力） 本時の授業で提示した質問項目について、学生間で意見交換をします。相手の意見が分かりにくい、疑問について質問をすることができる、また意見を引き出すコメントができている。 （規律性） 授業終了時に【学修行動特性評価】シートを提出することができている。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
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
実習先の情報収集や、予習、課題の提出など、実習に臨む態度や行動が模範的であり、実習中の評価が優秀である場合はA。施設の評価が最高レベルであればS。また、実習先での問題点と、それに対する自分の考えを的確にレポートすることができ、さらにその内容を他の学生と共有できるレポートをすることができればA。他の学生にとって大変有益なレポートができればS。	実習先の情報収集や、予習、課題の提出など、実習に臨む態度や行動は標準的であり、実習中の評価が良好なレベルである。また、実習先での問題点と、それに対する自分の考えを不備なくレポートでき、さらにその内容を忠実に他の学生と共有できるように報告することができる。

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
1-15	給食経営管理の実習では次のことを学ぶ <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センター、事業所、福祉施設の概要と役割 ・集団における栄養管理、衛生管理の実際 ・食材管理・作業管理 ・経営管理（損益管理） ・個人対応の実際 	臨地実習 google classroomによる質問の受付	<ul style="list-style-type: none"> ・指示された準備を行い、予定に沿って実習を実施し、書式に沿って実習ノートを作成して提出できる。 ・実習での体験、感想などを報告することができる。 	(予習) 学校給食センター、事業所、福祉施設の概要と役割について理解する。 (復習) 実習日程、学修内容、感想、反省などを実習ノート、実習報告書にまとめる。	900	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 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