

2026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
221841084	臨地実習B(給食応用) Field Practicum B (Food Service Application)	平井 あかり			1	選択	3後期

科目の概要

修得した建学の精神・社会人基礎力・pisa 型学力・直観力・自然体および人々の日常生活を健康の面から支援するために不可欠な専門知識・技能を活用し、社会的に自立して生きていくうえで必要なスキル・リテラシー・教養等に関する一般的知識・技能を身に付け、「真心・努力・奉仕・感謝」の四大精神を実践することができる管理栄養士の育成を目指す (DP1-5)。
この科目では、臨地実習のうち給食応用を修得する。内容は実習施設により異なり、それぞれの施設の教育計画に基づいて実施される。これまでに学んだ関連教科の知識・技術と社会人基礎力を基に、それぞれの施設での栄養管理業務を体験し、管理栄養士に必要な健康の維持増進、疾病の予防において栄養管理及び栄養指導を実践する知識、技能を身に付ける。

学修内容	到達目標
① 実習では、授業の中では経験できない現場での業務を通して、“職業”を実践する学びの場とする。 ② 授業で得た知識と現場に立った時のイメージの違いを、実際の業務の一端を担うことで極力修正する。 ③ 理想と現実の差が明らかになる現場で、自らの進路を再考する機会とする。 ④ 座学で得た知識を最大限に使う現場での業務に活用するとともに、さらに必要なものは何かを学ぶ。	① 授業で得た基礎知識を基に、座学での知識と現場での実践の違いを理解できる。 ② 管理栄養士としての仕事の現場に対するイメージを新たに、必要な課題に適切に対応できる。 ③ 大学とは異なる事例の対応を臨機応変に実践し、自分の適性を考えて対処できる。 ④ 座学で得た知識を使った上で、さらに実習施設の特性を理解し、自分の課題を抽出することができる。

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な行動事例	
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

テキスト：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

他科目との関連：栄養実習事前・事後演習、調理学実習、調理科学、給食経営管理論、給食経営管理実習、応用栄養学、応用栄養学実習、食事摂取基準論、食事設計演習、食品衛生学、食品衛生学実習
資格との関連：管理栄養士

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。 健康を守るためにどのような人がどのような努力をしているのかを自分に置き換えて考えること。 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、どの仕事が一生涯の職業としていけるかを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。 臨地実習Bを4年次に行く場合は、栄養実習事前・事後演習を履修する必要がある。

【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	0	①			
			②			
			③			
			④			
	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、そして何を学んだのか、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。 知識の獲得（実習中に学んだことの記入）：30% 知識の活用（実習中に学んだことから何を感じたか、考えたかの記入）：40% 知識の解決（実習中に感じたこと、考えたことをどのように生かすのかの記入）：30%
			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）挨拶、言葉使い、服装などの社会的マナーを自己学修で身に付けることができる。 （実行力）臨地実習の準備と実践ができる。 （課題発見力）自分の課題を発見し、自己成長に繋げることができる。 （創造力）なりた管理栄養士像を創造し、目標を常に持つことができる。 （発信力）質問する内容を理解できる形で伝えることができる。 （傾聴力）細かい注意事項を理解し、態度で表すことができる。 （規律性）規律を守り、望ましい態度で実習に臨むことができる。	
			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、実習先での問題点と、それに対する自分の考えを的確に表現し、他の学生と共有できるレポートであればA（優）。さらに、施設の評価が最高レベルで、他の学生にとって大変有益なレポートができればS（秀）。	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、実習先での問題点と、自分の考えをレポートし、他の学生と共有できるように報告することができればB（良）。実習先での学習をレポートでき、その内容を他の学生と共有できるように報告することができればC（可）。

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	<p>給食経営管理の実習で次のことを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業所、福祉施設の概要と役割 ・喫食状況の把握 ・栄養・食事管理 ・食材管理 ・従業員への衛生教育 ・経営分析 <p>給食管理の実習で次のことを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業所、福祉施設概要と役割 ・運営に必要な給食費 ・献立作成 ・材料発注 ・検収 ・食数管理 ・調理作業 ・配膳などの基本的業務 	<p>臨地またはリモートによる施設の業務の実習</p>	<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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業所、福祉施設の概要と役割について理解する。(予習) ・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。(復習) 	900	<p>主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 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</p>

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