

2014

2014

2015

14 10

()

()

2002

10

25 8

2013

2014

2013

2014

25 8

2014

2014

26 4

2013

14 4

11

7

21

21

14 10 ()

()

2002

2002

2013

2014

25 8

12 4 7

13 9 5

14 4 1

13 9 21

()

()

13 9

14 4 1

14 10

2014
2013

	1
(1)		
(2)		
	2
(1)		
(2)		
(3)		
(4)		
(5)		
(6)		
(7)		
	9
(1)		
(2)		
	9
	10
	12
(1)	() ()	
(2)		
(3)		
(4)		
	15
(1)		
(2)		
	16
(1)		
(2)		
(3)		

(4) 17

(1) 18
/

(2) 20

(1)
(2)
(3) 20

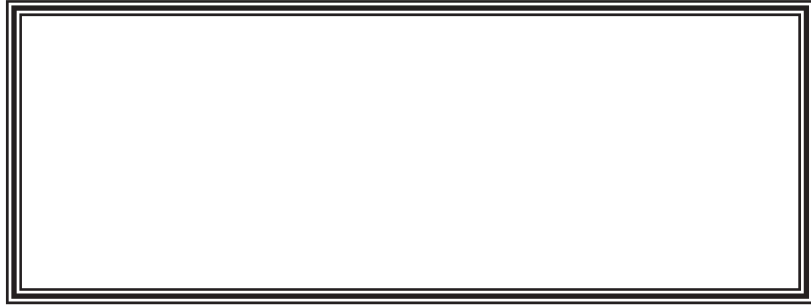
(1)
(2) 20
..... 20

(1)
(2)
(3)
(4)
(5)
(6)
(7)
(8) 22

(1)
(2)
(3)
(4)
(5)
(6) 27

..... 35
..... 37

	39
	40
	41
(1)		
(2)		
(3)		
(4)		
	52
(1)		
(2)		
(3)		
	55
(1)		
(2)		
	62
(1)		
	64
(1)		
(2)		
	71
	77
	85
	96
	101
	103
	112



12 4 7

14 4 1

(1)
(2)
(3)

()

19 6 27

19

96

14 4 1

14 27

0401009

14 4 1

14 4 1

61 12 26

1534

()

(1)

(2)

(3)

(1)

(2)

(3)

(1)

(2)

(3)

(1)

(2)

(3)

(1)

(2)

(3)

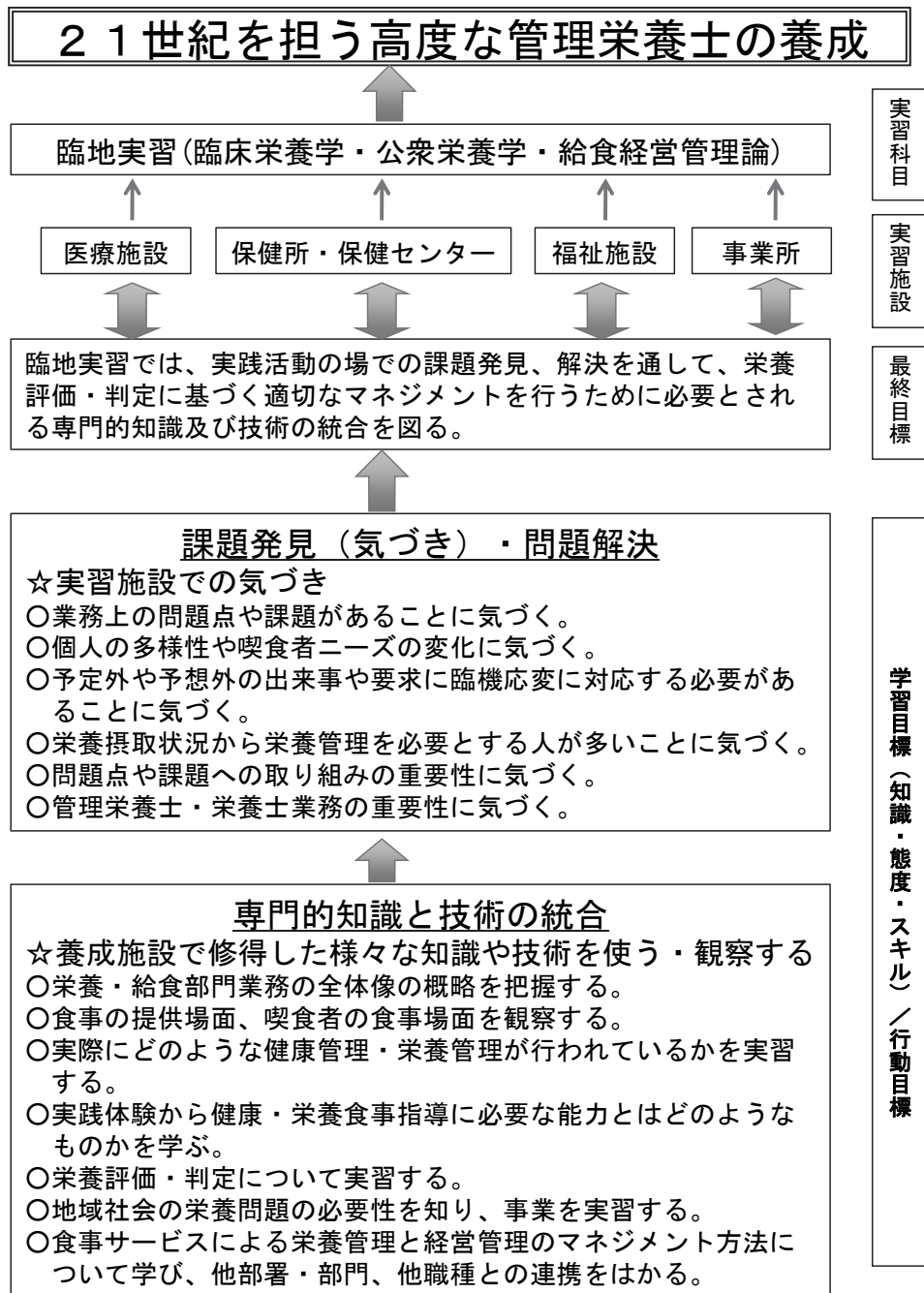


図1 臨地実習における実習施設、実習の最終目標及び学習目標/行動目標

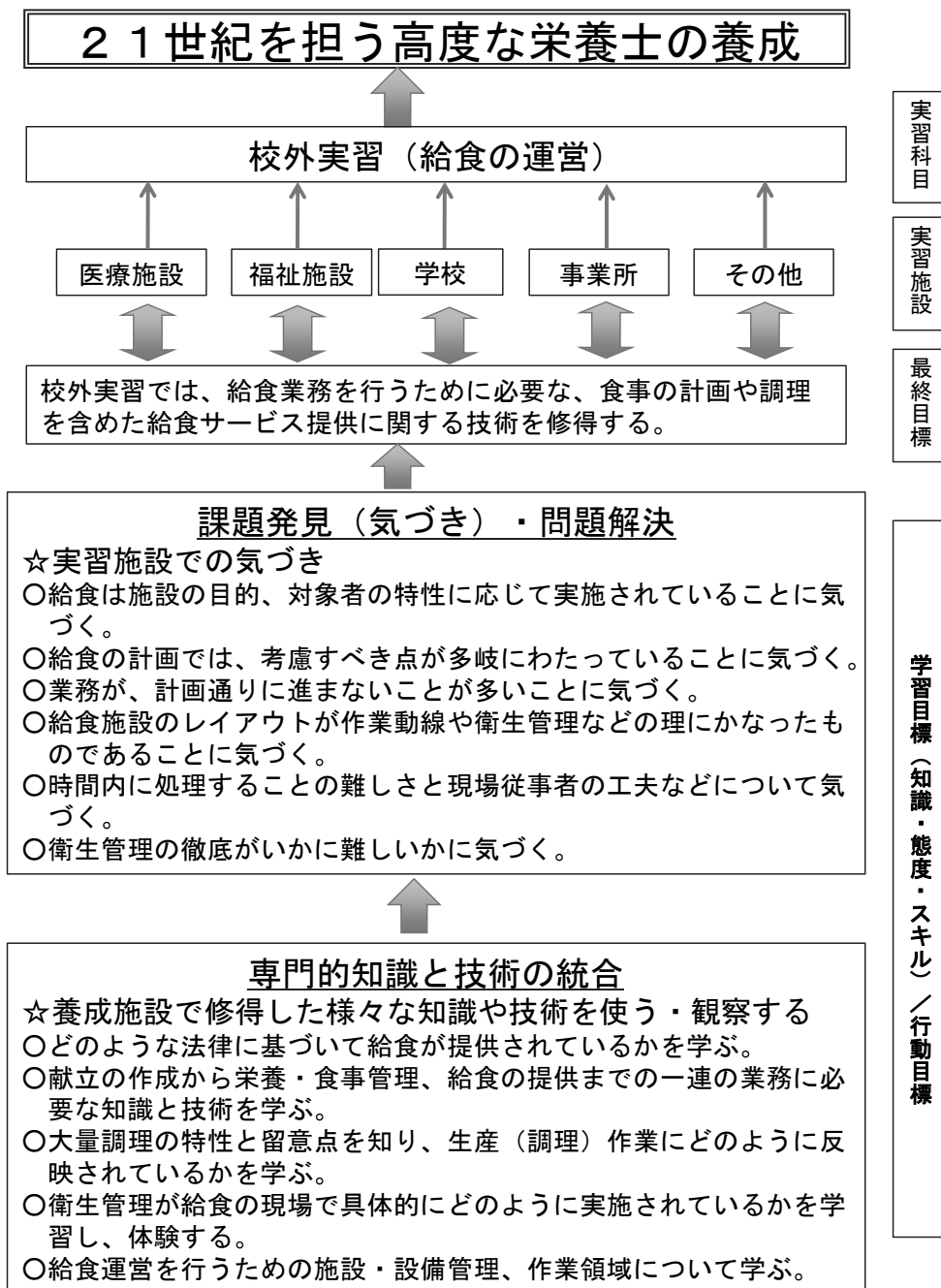
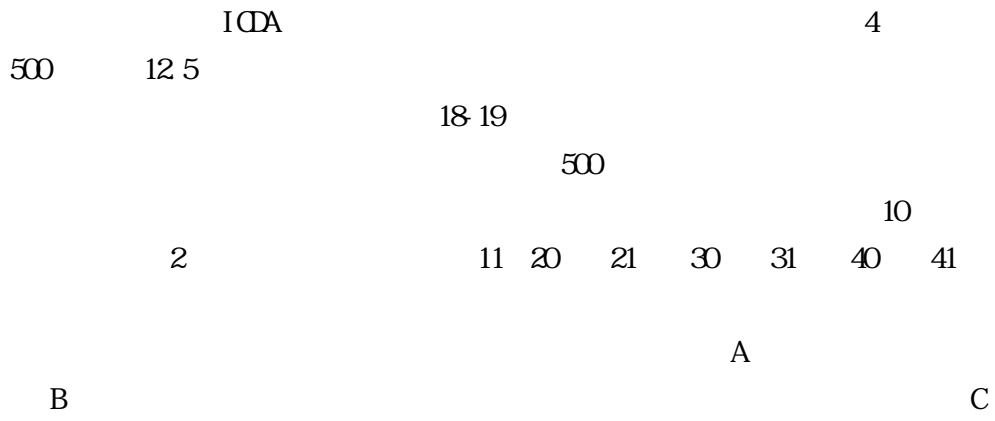


図2 校外実習における実習施設、実習の最終目標及び学習目標／行動目標

/



PBL

1

¹⁾ PBL

Problem-based Learning

1 1 45

1	PBL 0.5	
2	3	
3	PBL 1	
4	0.5	

26

(P16)

		()	()			()		
A								(1)
B								
C								
D								
E								
F								

A B C

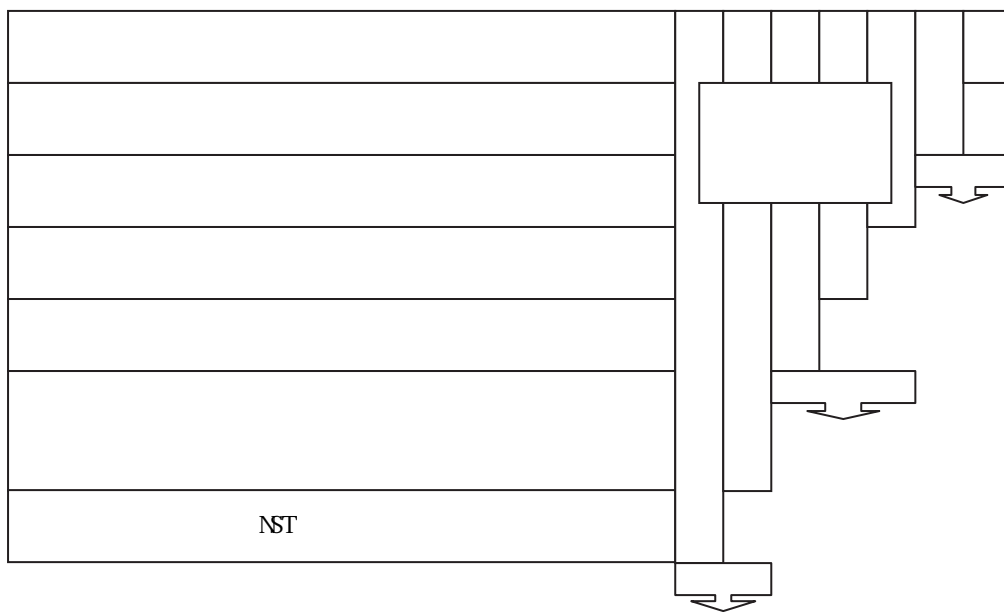
1

E

1

3

4



(1)
(2)

(3)

(4)

(5)

(6)
(7)
(8)
(9)
(10)
(11)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7)

2

()

()

” “

”

“



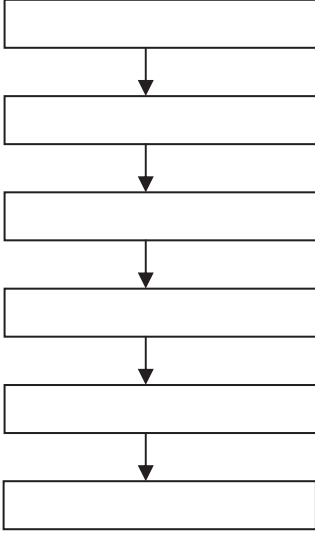
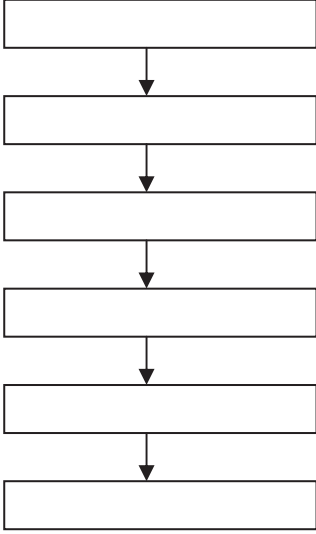




” “

()

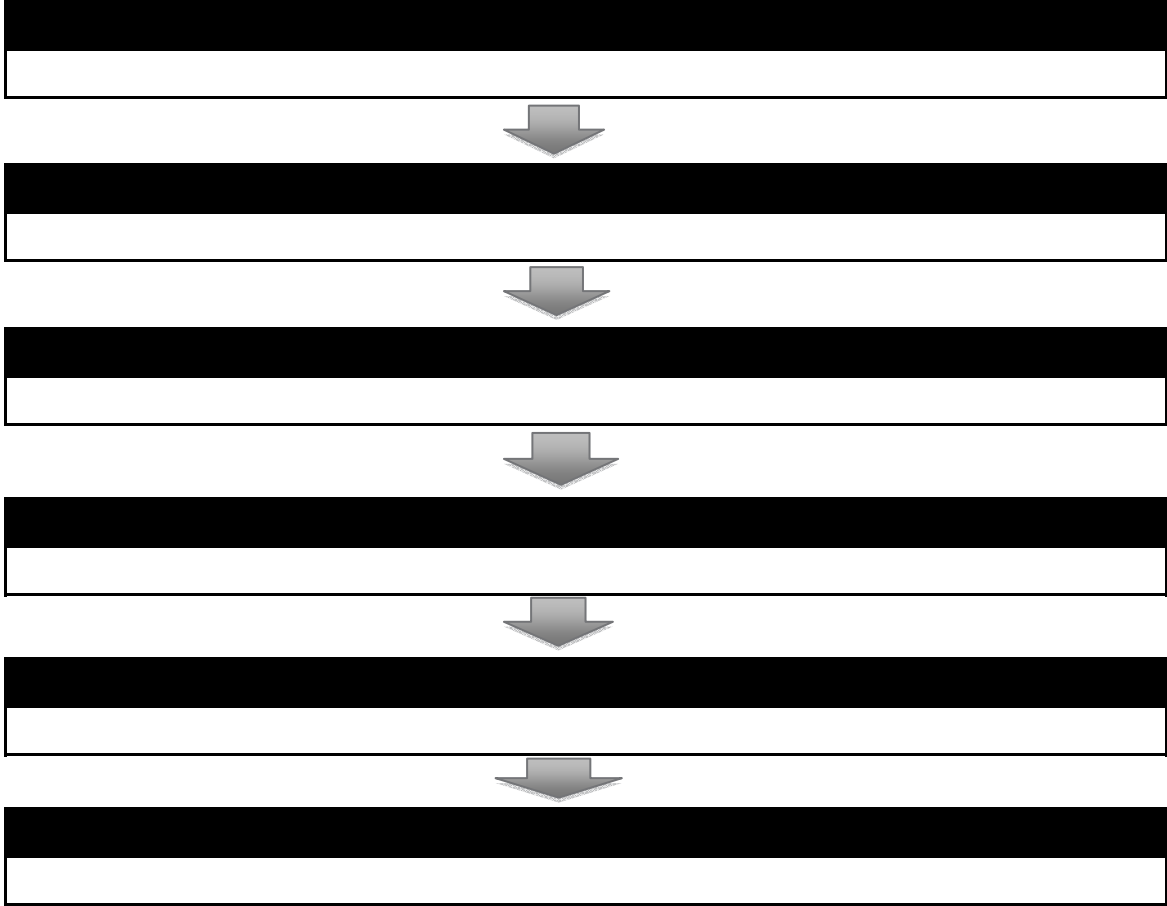
))))

P13

(3)

6 3



1

2

3

4

5

6

Q 157

4 5

12

3

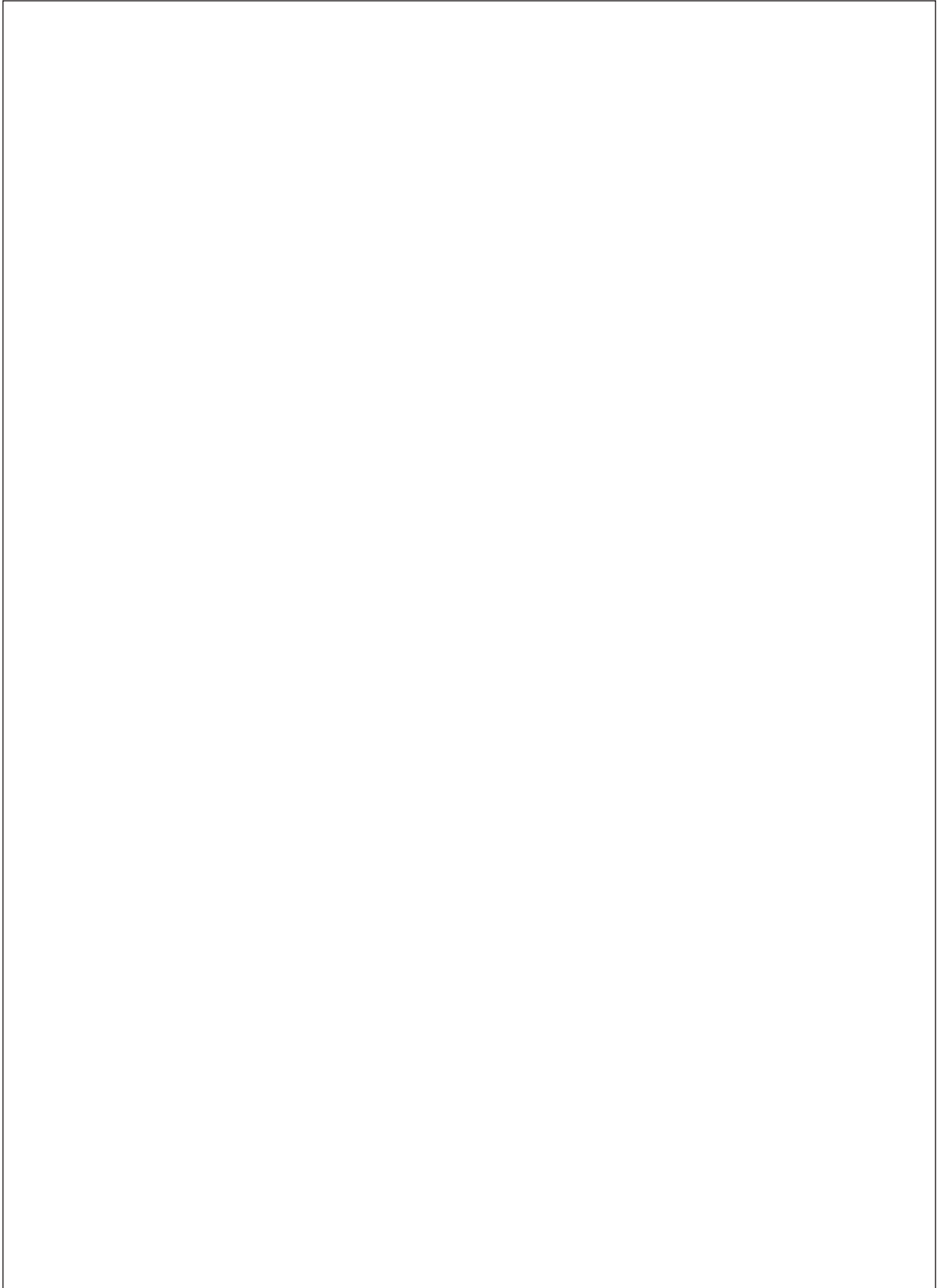
1.

2.

3.

4.

157



事業所, 医療機関用

臨地実習評価表

平成〇〇年度

施設名			
施設長名	実習指導者名	印	
実習期間 平成〇〇年〇月〇日(月)～〇月〇日(金)			
上記の期間、当施設において臨地実習に従事したことを証明する。 年 月 日			

評価の観点	学生氏名			
	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	
時間、指示、規則を守っていたか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
身だしなみが実習に適切であったか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
挨拶・言葉遣いが適切であったか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
諸注意を守り節度・協調的態度であったか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
積極的に実習に取り組んでいたか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
仕事に責任感をもっていたか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
実習指導者への連絡・報告・記録を速やかに出来たか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
実習目標は達成されたか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
総合評価	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
お気づきの点がございましたら、ご記入お願い致します				

【記入上のお願ひ】

評価の欄(A B C D E)については、以下の基準で評価をお願い致します。

- A : 大変優れている
- B : 優れている
- C : 普通である
- D : やや努力が不足している
- E : 努力が足りない

平成〇〇年度 公衆栄養学臨地実習評価票

実習生	学籍番号	氏名	男 女	昭和 年 月 日生
	〇〇大学（平成 年度入学） 管理栄養士科 〇 年			
実習先	施設名	実習期間	平成 年 月 日（ 曜日） ～ 月 日（ 曜日）	
	指導者名	事前指導日	平成 年 月 日（ ）	
		事後指導日	平成 年 月 日（ ）	
出欠状況	出勤日数 日	欠勤日数 日	遅刻回数 回	早退回数 回

評 価 の 観 点		評価(〇でかこむ)
1、人間的資質	・礼儀作法などを含め、実習生としての自覚と責任感を持って、積極的に取り組んでいたか	A B C D E
2、研究的態度	・調査・研究・作成、指導など、謙虚に学ぶという態度がみられたか	A B C D E
3、地域指導	・地域活動などの中で、積極的にかかわろうとする熱意と情熱が見られたか	A B C D E
4、栄養指導	・栄養指導に関わる基礎的な技術・能力を心得て、指導案を作成したり、積極的に臨もうとする姿勢が見られたか	A B C D E
5、給食施設指導	・施設・設備を含めた衛生・安全管理、並びに栄養管理や給食事務の処理などに配慮ができていたか	A B C D E
6、勤務状況	・規律正しく、誠意を持って仕事に従事し、指導者などの指導・助言に謙虚に従い、自己改善に努めていたか	A B C D E
7、公衆栄養活動	・公衆栄養学を踏まえた管理栄養士の目指す活動の在り方や方向性が理解できたか	A B C D E
所 見 欄		綜 合 成 績 A B C D E

所見欄には、概評をお願いいたします。

【記入上のお願】評価および総合成績(ABCDE)の欄については、以下の基準で評価をお願いいたします。

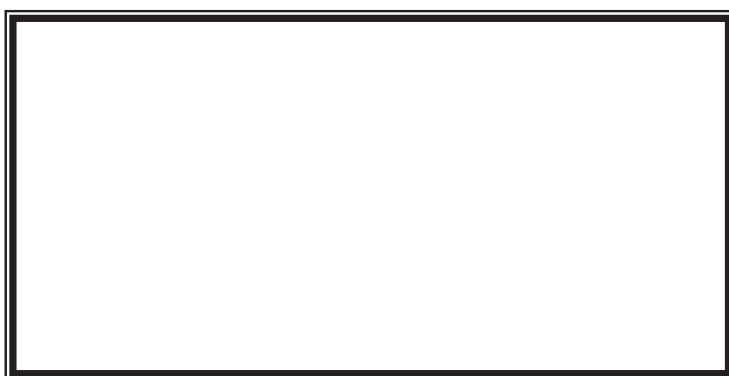
- A : 大変優れている。 D : やや努力が不足している。
 B : 優れている。 E : 努力がたりない。
 C : 普通である。

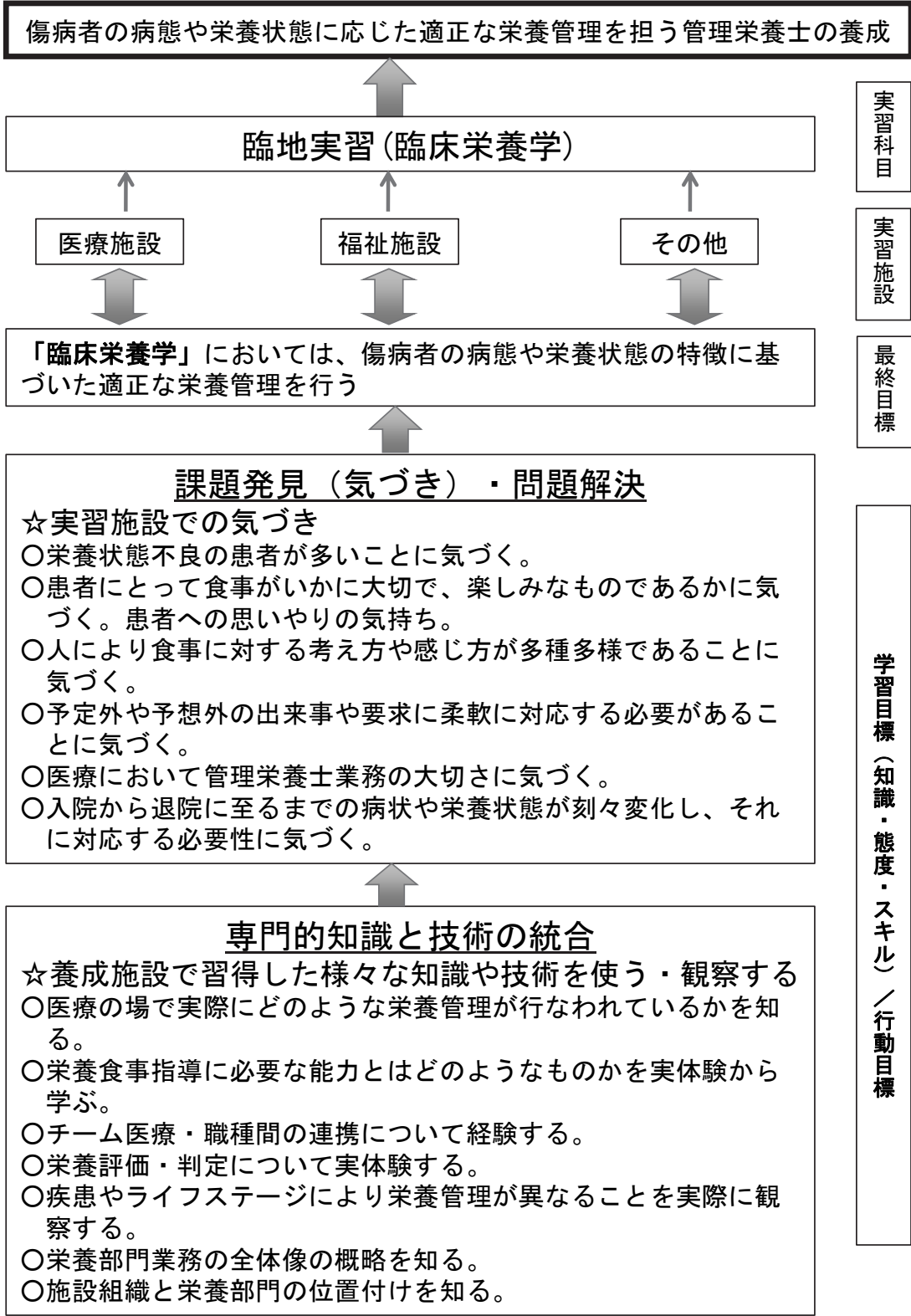
平成 年 月 日

施設名

施設長

印





()

FCS SCAP

地域住民の健康づくり及び栄養・食生活の改善を担う管理栄養士の養成

臨地実習(公衆栄養学)

保健所・保健センター

「公衆栄養学」においては、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う

課題発見(気づき)・問題解決

☆実習施設での気づき

- 地方公共団体(県・特別区・市町村)や国単位で健康・栄養問題を考えることの必要性に気づく。
- 健康・栄養調査結果などの各種調査結果を収集・整理し、総合的な分析による地域診断の必要性と難しさについて気づく。
- 高齢化の一層の進展に伴い、在宅療養者など食の問題を抱え、様々な栄養関連サービスを必要とする人が多いことに気づく。
- 保健・医療・福祉及び介護領域などのほか、農政、産業振興、環境保全などの多領域と有機的かつ効果的な仕組みづくりを進めることの必要性に気づく。
- 住民の主体的な参加の重要性と難しさについて気づく。
- 地域診断の結果から地域の優先的な健康・栄養課題を明確にし、課題の解決に向け、計画の立案・実施・評価のマネジメントサイクルに基づき施策を推進することの重要性に気づく。

専門的知識と技術の統合

☆養成施設で習得した様々な知識や技術を使う・観察する

- 法律に基づいて地方公共団体では健康・栄養行政における様々な施策が実施されていることを知る。
- 保健師等の他職種との連携や組織内での管理栄養士の立場と役割について体験する。
- 住民への栄養・食生活の改善に関連する様々なサービス事業を体験する。
- 事業計画の立案・実施・評価に関するマネジメントサイクルのシュミレーションを体験する。
- 「健康日本21」「食育基本計画」等の国の施策が、地方公共団体でどのように計画、施策化、実践されているのか学ぶ。
- 地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針を踏まえ、地方公共団体が行っている具体的な施策の基本指針での位置づけと必要性について学ぶ。

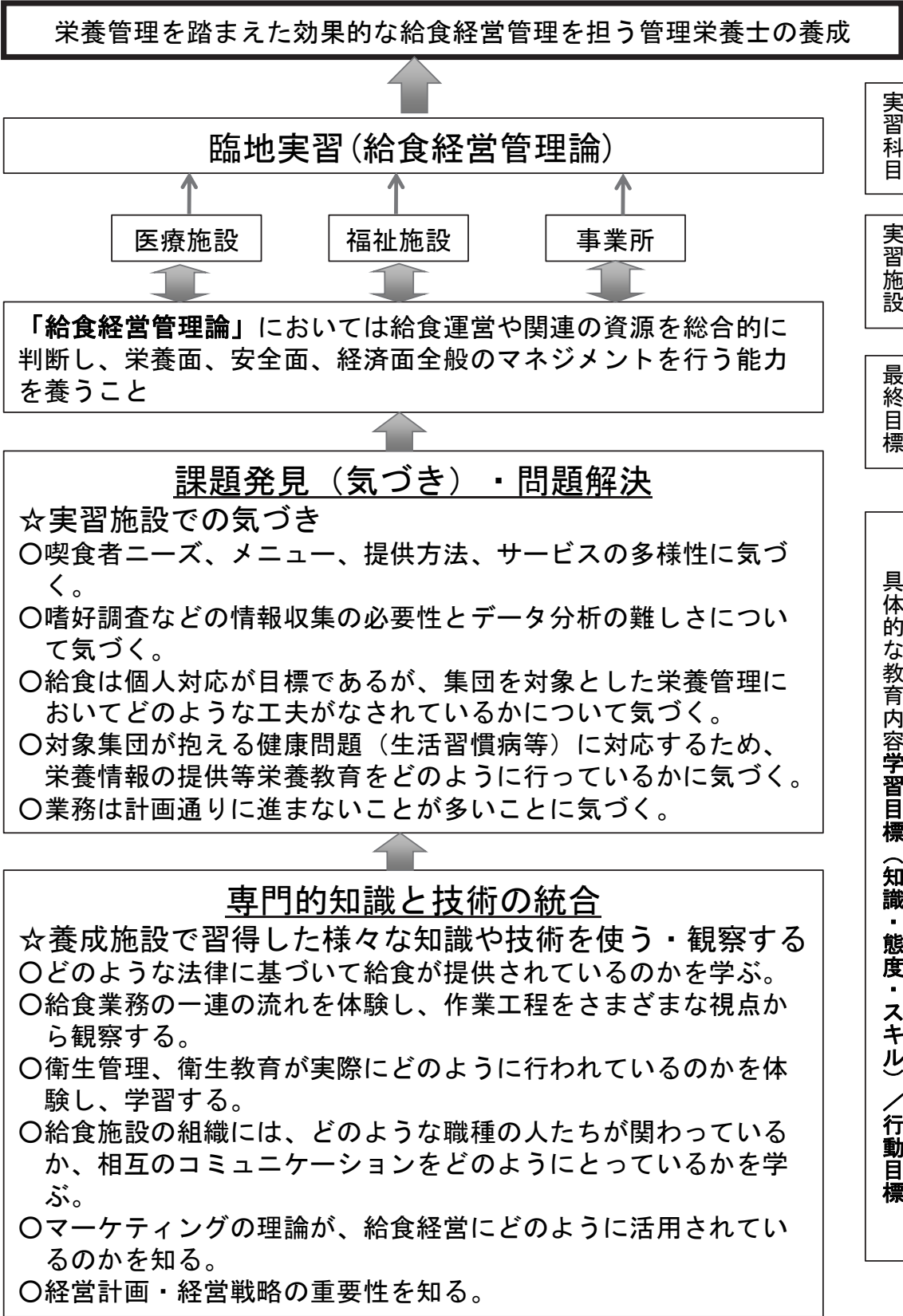
実習科目

実習施設

最終目標

具体的な教育内容学習目標(知識・態度・スキル)／行動目標





実習科目

実習施設

最終目標

具体的な教育内容学習目標(知識・態度・スキル)／行動目標

()

安全で利用者に適した給食の提供を担う栄養士の養成

校外実習（給食の運営）

- 医療施設
- 福祉施設
- 学校
- 事業所
- その他

給食の運営においては、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。

課題発見（気づき）・問題解決

☆実習施設での気づき

- 給食は施設の目的、対象者の特性に応じて実施されていることに気づく。
- 給食の計画では、考慮すべき点が多岐にわたっていることに気づく。
- 業務が、計画通りに進まないことが多いことに気づく。
- 給食施設のレイアウトが作業導線や衛生管理などの理にかなったものであることに気づく。
- 時間内に処理することの難しさと現場従事者の工夫などについて気づく。
- 衛生管理の徹底がいかに難しいかに気づく。

専門的知識と技術の統合

☆養成施設で習得した様々な知識や技術を使う・観察する

- どのような法律に基づいて給食が提供されているかを学ぶ。
- 献立の作成から栄養・食事管理、給食の提供までの一連の業務に必要な知識と技術を学ぶ。
- 大量調理の特性と留意点を知り、生産（調理）作業にどのように反映されているかを学ぶ。
- 衛生管理が給食の現場で具体的にどのように実施されているかを学習し、体験する。
- 給食運営を行うための施設・設備管理、作業領域について学ぶ。

実習科目

実習施設

最終目標

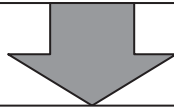
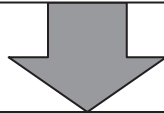
具体的な教育内容学習目標（知識・態度・スキル）／行動目標

()

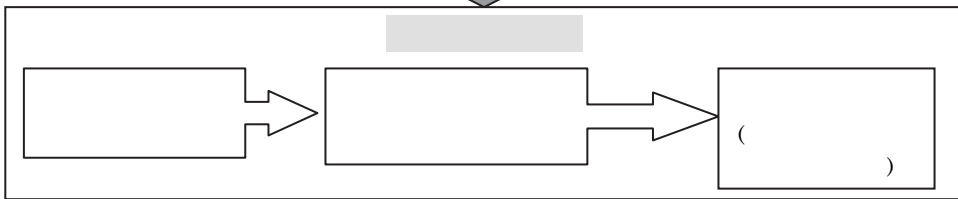
45

		1)		1)
1			2)	2)
2		3)	4)	3) 4)
3				5)
4			NST	
5				

2~3



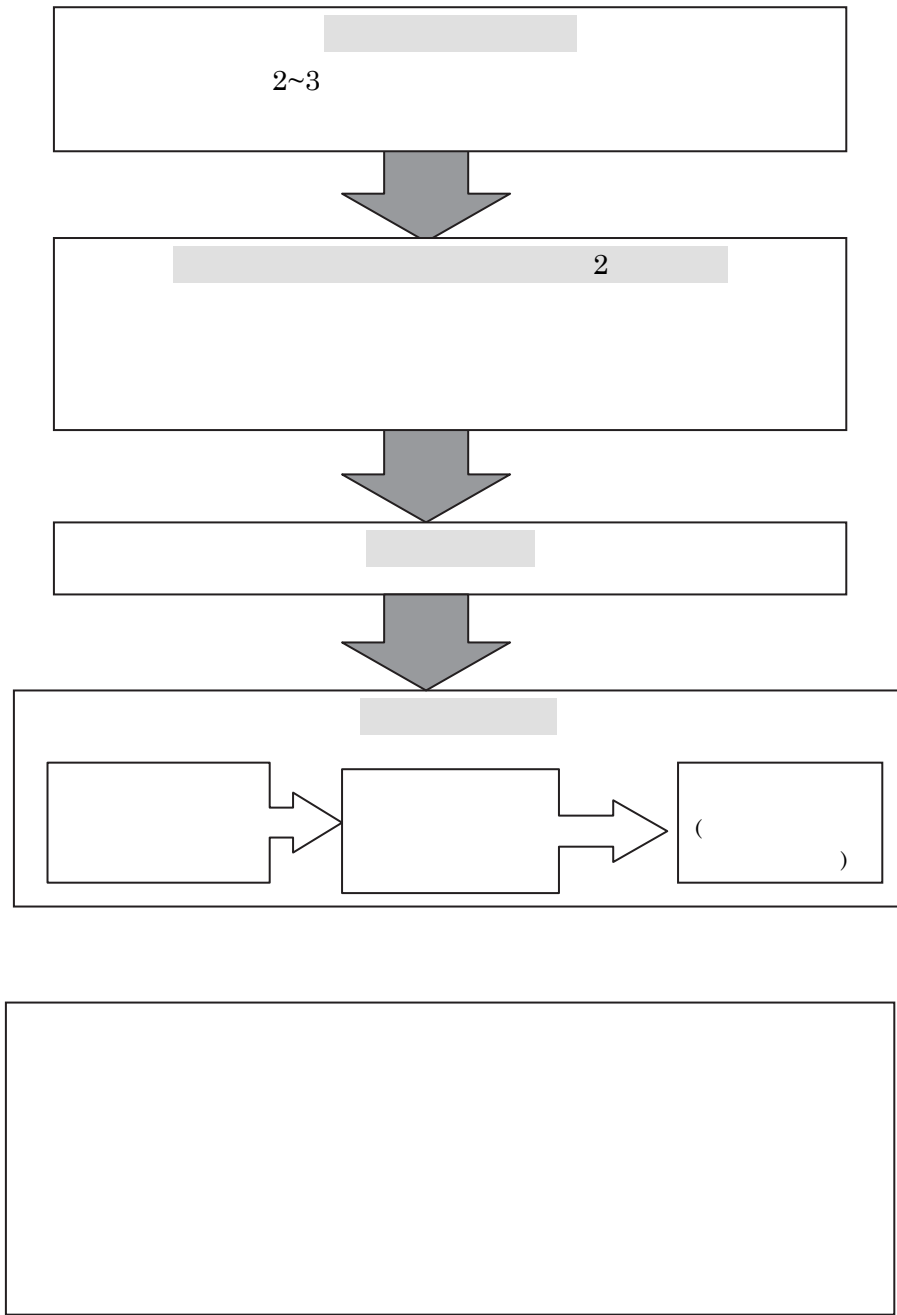
2



HACCP

		1)		1)
1			2) 3)	2) 3)
2		()	4) ()	4)
3			5)	5)
4		5)		
5				

HACCP	IT
-------	----



HACCP

		1)	2)	1) 2)
1			3)	3)
2		4)		4)
3				
4				
5		5)		5) IT

IT
HACCP

		1)		1)
1				
2				
3				
4			NST	
5				
6				
7				
8				
9				
10				



		1)		1)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9		ADL		
10				

25 3 29

0329 4

都道府県	保健所設置市及び特別区	市町村
(1)		
(2) PDCA		
(3)		
(4)		
(5)		

5 10

8:30 17:00

8:30

12:00 13:00

1				
2				
3				
4				
5				

[]

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

5 10

1				
2				
3				
4				
5				

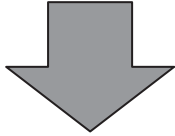
[
1)

]

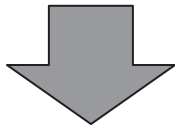
2)
3)
4)

5 10

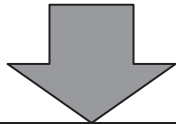
[Redacted]



[Redacted]



[Redacted]



[Redacted]

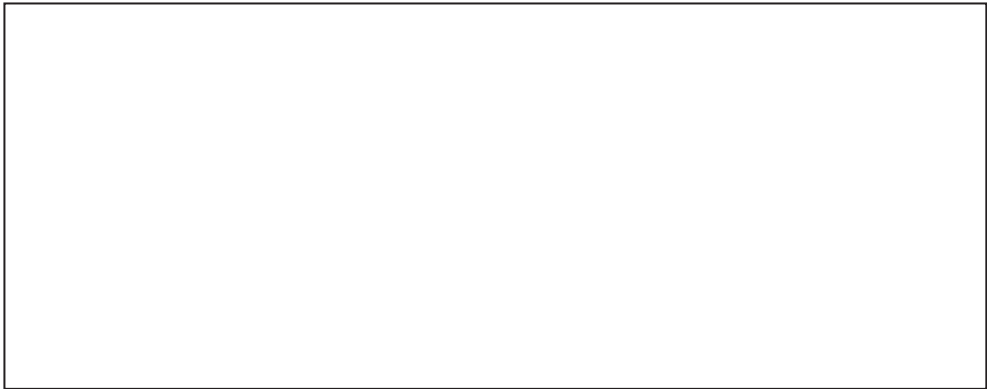
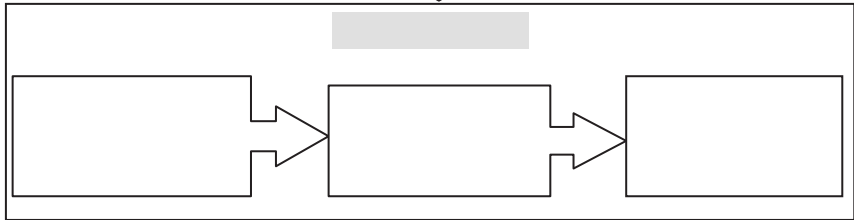
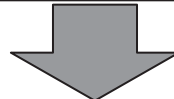
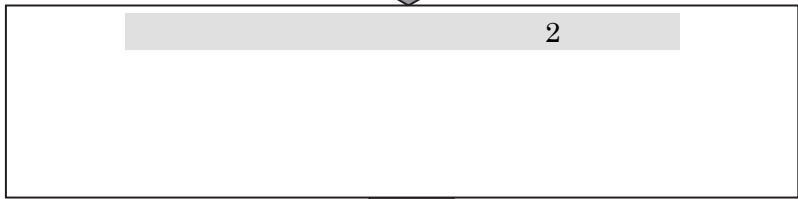
() → () → ()

1					
2		()		(
3		()		(
4		()			
5		()			

HACCP

		1)		
1				
2				
3				
4				
5				

ABC
HACCP



		1)		
1			HACCP	
2				
3				
4				
5		-		

--



22	12	29	22	245
19	6	27	19	96

90

124

134

(1)

(2)

(3)

1)

2)

3)

1)

2)

3)

(1)

(2)

(3)

1)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

2)

3)

1)

(1)

(2)

(3)

2)

3)

別表 1

別表 2

別表 3

別表 4

別表 5

参考 1

			[目標] 社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・福祉・介護システムの概要について修得する。
			[目標] 人体の仕組みについて構造や機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的な生活活動や環境変化に対する人体の適応について修得する。
			[目標] 食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得する。
			[目標] 栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝及び生理的意義を理解するとともに、性、年齢、生活・健康状態等における栄養生理的特徴及び各種疾患における基本的な食事療法について修得する。
			[目標] 個人、集団及び地域レベルでの栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計について理解する。また基本的な栄養指導の方法について修得する。
			[目標] 給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。

参考2

				<p>[目標] 人間や生活についての理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康をどう規定し左右するか、あるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど社会や環境と健康の関わりについて理解する。</p>
				<p>[目標]</p> <p>1) 人体の構造や機能を系統的に理解する。</p> <p>2) 主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解する。</p>
				<p>[目標] 食品の各種成分を理解する。また、食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価を理解する。</p>

			<p>[目標] 栄養とは何か、その意義について理解する。 健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。</p>
			<p>[目標] 身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。 妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。</p>
			<p>[目標] 健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう健康や生活の質（QOL）の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。特に行動科学やカウンセリングなどの理論と応用については演習・実習を活用して学ぶ。 さらに、身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方、方法について修得する。</p>
			<p>[目標] 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。特に各種計測による評価・判定方法やベッドサイドの栄養指導などについては実習を活用して学ぶ。また医療・介護制度やチーム医療における役割について理解する。 さらにライフステージ別、各種疾患別に身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法について修得する。</p>
			<p>[目標] 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。 さらに、各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。</p>

				<p>[目標] 給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。</p>
				<p>[目標] 専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養う。</p>
				<p>[目標] 実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。</p>

0430 1
22 4 30

1228001 (19 12 28)
8) (: 21
22 3 19

1.

) (

2.
(1)

()

1)

) () (

□

2)

(2)

QOL

1)

(62 60) 2 2

2)

() 2
2

(5)

(6)

(1) (5)) ()
(MSW)
()

()
()

{

(
)
103) (57 80) (22 101) (17 63) (14

195) (6 374)
21() (15
)

(22 67) 245 4

(20 10 10 1010003)

1 () 21()

2

)

(

3

21(

2)

1
(1)

() 1 1 2~3 14

(2) PDCA

PDCA

(3) (5)

(3)

(4)

(5)

(25 3 29)

2
(1)

(2)

PDCA

PDCA

(3) (5)

(3)

(4)

21

(5)

(25 3 29)

3
(1)

(2)

PDCA

PDCA

(3)

(4)

21

(5)

、
、
、

(14 103
)
25 21()

(2 8) (245
1 15 4 30 04300 01
)

- 1
- 1
- (1)
- (2)
- (3)
- (4)
- (5)

(6)

2

(1)

(2)

(3)

(4)

3

(1)

(2)

2

1

(1)

(2)(1)

(3) (2)

(4) (3)

2

()

(1)

(2) ()

3
(1)

(2)

4
(1)

(2)

5

233) (9 3 24 (22
85)

6

3 21()

21()

(1) ()

(2) ()

)

4

21 1
 86) 7
 (15
 1 300 1 750 (7 1)
 1 500 1 1500 (7
 2)
 1 7 1 ()
 (1) 7 1 ()
 1 300 1
 750
 (2) 300 (21 1 300
 ()
 300)
 2 7 2 () □
 (1) 7 2 ()
 38
 5 3
 37 41
 42 1 43 2
 44 11 1
 5 12
 () 1
 500 1 1500
 (2) 21 1
 1(2)
 1 500 1 1500

1

(1

3)
(3)

500 1(2) 1 1500

1

(2)

3
(1) 21 1

□

()

21 1
1 500 1 1500

(2)

8
1 500 1 1500

14 10 2002 ()

2013
25 8 2013
()

()

2014

26 4 30

101-0051 1-39

TEL 03-3295-5151 FAX 03-3295-5165

URL <http://www.dietitian.or.jp/>

170-0004 1-16-6 608

TEL 03-3918-1022 FAX 03-3918-1019

URL <http://www.eiyo.or.jp/>
