

科目名	情報処理基礎(講義)		担当教員	浅津 竜子、勝山 由美		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	前期	時間(単位)数 30(2)
科目区分	基礎分野	社会科学	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	パソコン・USBメモリー・入力・保存・ワープロソフト・表計算ソフト・サイズ変更・書体変更・文字揃え・画像挿入・ヘッダー・フッター・オートフィル・計算式入力・関数・書式設定・ピボットテーブル・フィルター・グラフ・表作成・テキストボックス・プレゼンテーションソフト・媒体作成・プレゼンテーション・栄養Pro・栄養計算					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(高齢者福祉施設、学校給食等)において給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし栄養士業務に必要な不可欠なパソコンの基本的な操作とパソコンを利用した対象者の情報管理、発注書類の作成、献立紹介や給食だよりなどの媒体作成に関する知識と技術の修得を目的とした教育を行う。また、栄養計算ソフトを利用した栄養計算の習得と栄養計算結果のデータ管理の方法を修得する。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1. パソコンの操作の基本が理解できる。 2. ワープロソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフトの違いがわかり、それぞれの特徴が理解できる。 3. それぞれのソフトを使用して、書類の作成ができる。 4. 栄養計算ソフトの使用法や活用の仕方が理解でき、書類作成に応用できる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身に付けている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的な高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ	授業内容				
1	オリエンテーション	パソコン操作の基本を確認する。				
2	ワープロソフトの使い方①	基本の文章入力を行いながら、自己紹介カードを作成する。				
3	ワープロソフトの使い方②	文字の配置や位置、大きさのバランスを見ながら、文章を作成する。				
4	表計算ソフトの使い方①	計算式の入力による計算、関数を利用した計算方法を理解する。				
5	表計算ソフトの使い方②	書式設定を理解し、見やすい表の作成を理解する。				
6	表計算ソフトの使い方③	関数等を使用して、集計方法の仕方を理解する。				
7	ワープロソフトと表計算ソフトの応用①	グラフ作成の方法を理解し、書類の作成する。				
8	ワープロソフトと表計算ソフトの応用②	テキストボックスを利用した、書類の作成を理解する。				
9	プレゼンテーションソフト(パワーポイント)の使い方①	掲示資料用にA4・1枚の栄養指導媒体作成を行う。見栄えの良い、印象に残る媒体を理解する。				
10	プレゼンテーションソフト(パワーポイント)の使い方②	プレゼンテーション用に6枚のスライドを作成した後に、発言内容と準備し、操作しながらプレゼンテーションを行う方法を得る。				
11	プレゼンテーションソフト(パワーポイント)の使い方③	自身の提案したレシピを紹介する、A4・1枚の学園祭用掲示資料作成を行う。				
12	栄養計算ソフト(栄養Pro)の使い方①	栄養価計算ソフト「栄養Pro」の使用法を理解する。				
13	栄養計算ソフト(栄養Pro)の使い方②	栄養Proを用いた栄養計算を行う。				
14	栄養計算ソフトと表計算ソフトの応用	栄養Proで計算した結果をエクセルデータで加工する方法を理解し、実践する。				
15	各ソフトの応用	栄養Proで計算した結果をエクセルデータで加工後に充足率をグラフ化する。パワーポイントにグラフ、献立内容と写真を示し、形を整える。				
授業準備(予習・復習)の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 前半は、パソコンに慣れ作業がスムーズに行えるように準備をしておきましょう。第9回以降の取り組みは、媒体に示す材料準備等の予習が必要です。90分間の演習時間はパソコン操作に集中できるように十分な準備をしましょう。					
	【復習】 前半は、その日に学習した内容をもう一度、取り組み理解を深めましょう。第9回以降の演習時は各回ともデータの提出を求めます。提出データが不十分な場合は、復習を行い、翌週に内容を整えたデータを再提出してください。再提出データを演習・実習評価に活かします。					
成績評価	方法	□定期試験(%) ■実技試験(50 %) ■実習・演習評価(40 %) □小テスト(%) ■平常点(10 %) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	プリントを配布				
	参考書等	なし				
教員からの アドバイス・備考	パソコン・USBメモリーの使用は就業後の栄養士にとって、パソコンスキルは「できることが前提」です。習うより慣れろ!という気持ちで日常から使う習慣を持つ様、また、楽しむことを心がけましょう。					
教員からの アドバイス・備考	講義では論点別に試験対策を行います。前半は講師による論点解説、後半は過去問演習の時間を多くとります。電卓を必ずお持ちください。					

科目名	食品加工学実習(実習)		担当教員	浅津 電子		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	2年	後期	時間(単位)数 45(1)
科目区分	専攻専門	食品と衛生	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	消毒(煮沸消毒、塩素消毒、アルコール消毒、熱湯消毒、加熱)、瓶詰、脱気、糖濃度、塩分濃度、重曹、炭酸ナトリウム、湯剥き、予備発酵液、イースト、一次発酵、二次発酵グルテン、ドウ、網目構造、テクスチャー、寒天、寄せ物、水中油滴型エマルジョン、油中水的型エマルジョン、チャーニング、ワーキング、臼、杵、蒸し器、鍋、スチームコンベクションオープン、裏ごし器、ミキサー、フードプロセッサ、こね鉢、のし棒、のし板、ケーシング、スタッパー(充填機)					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で大量調理の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして食品の調理・加工の現場に必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。食品加工学で修得した内容について実習を通し理解を深めると共に、食育に携わる栄養士として次代に伝えるべき技術や知識を習得を旨とした実習を行う。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1.食品を安全に長期保存するための加工方法について説明・実践できる。 2.食品の特質に合わせた加工方法について説明・実践できる。 3.食品加工に必要な用具とその衛生的管理方法を説明・実践できる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ	授業内容				
1	果物の加工、瓶詰め技術	校内の農場で収穫された季節の果物(梨・巨砲など)を使用してジャムを作る。出来上がったジャムで瓶詰をおこなう。				
2	種実類の加工	地域の特産品である栗を使用して渋皮煮を作る。渋皮を残して鬼皮のみを剥く技術と渋皮のあく抜き方法について身につける。				
3	レシピ開発	地域の農産物を使用したヘルシーメニューの開発を行い、レシピコンテストに応募する。				
4	野菜・小麦粉の加工	校内の農場で収穫されたトマトを使用し、ピザソースを、小麦粉(強力粉・薄力粉)でピザ生地を作り、イーストを用いた発酵技術を身につける。				
5	乳製品の加工	生クリームからバター、牛乳からカッテージチーズを作り、それらを用いたチーズケーキ作りをおこなう。				
6	強力粉、中力粉の加工	肉まん作りを通し、2種類の発酵(イーストとベーキングパウダー)操作を同時に利用する方法を身につける。				
7	薄力粉、雑穀類の加工	クッキー作りを通し、薄力粉を用いた加工操作を身につける。バターとショートニング、それぞれの食感を比較し特徴を捉える。				
8	いも類の加工	校内の農場で収穫されたコンニャクイモを使用してこんにやくを作る。こんにやくを固める理論、あくから身を守る方法、あく抜きの方法を理解する。				
9	いも類の加工	校内の農場で収穫されたサツマイモを使用して芋ようかんを作る。芋の裏ごし操作、比重と寒天の使い方、固める温度を理解する。				
10	乳製品の加工	生クリームからバター、牛乳から練乳を作り、それらを用いたキャラメル作りを行う。				
11	もち米、大豆、小豆の加工	校内の農場で収穫されたもち米を使用して餅つきを行う。日本の伝統文化の伝承、行事食の伝承、栄養士の立場で衛生面を考慮した操作を理解する。				
12	米粉の加工	米粉パン作りを通し、小麦粉から作るパンとの加工方法の違いを捉える。また、小麦アレルギーを持つ対象者への提供について注意点を理解する。				
13	豆・豆製品の加工	大豆を利用して豆腐を作る。また、おからを利用した調理2品を行う。				
14	ソバの加工	地域で収穫されたそば粉を用い、そば打ちをする。小麦粉や米粉と比較し、どのように操作方法が異なるかを理解する。				
15	肉類の加工	ソーセージ作りを通し、挽肉の加工、香辛料の使い方、保存料の使用について理解する。				
授業準備(予習・復習)の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】	予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。				
	【復習】	毎回の課題をしっかりと取り組むことで知識・技術が得られます。理解不足が無いように、不明な点はその都度確認しましょう。				
成績評価	方法	■定期試験(20%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(60%) □小テスト(%) ■平常点(20%) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に順守して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	なし				
	参考書等	『調理と理論』同文書院、プリント配布				
教員からのアドバイス・備考	加工食品の材料・加工方法および加工技術を得ることをイメージして設定しています。そのほか、栄養士として食育指導をする際に必要な器具などの準備物、指導方法を身につけて欲しいと思います。班員と協力して、毎回「おいしく楽しく」実践しましょう。					
教員からのアドバイス・備考	簿記学習が初めての方にも分かりやすく解説する講義を心掛けていますが、2コマ連続の講義となるため欠席すると理解が深まらなくなってしまう。やむを得ず欠席した場合には友人・講師のサポートを受けましょう。また、当該演習は電卓必携です。					

科目名	応用栄養学1(講義)		担当教員	若林 陽子		実務経験のある 教員等による 授業科目	
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	後期	時間(単位)数	30(2)
科目区分	専攻専門	栄養と健康	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター			
授業の キーワード	栄養マネジメント、栄養アセスメントとは、妊娠期の分娩予定日の数え方、子宮内胎児発育不全(IUGR児)、妊娠中 鉄は特に重要、妊娠中の病態ビタミンK欠乏性出血症性出血症、母乳分泌の仕組みはプロラクチンの分泌上昇、初乳 は感染防御因子多い、乳児の胃の特徴胃食道逆流症、幼児期は、「スキャモンの臓器別発育曲線」身体の発育は臓 器によっても時期によっても様ではない、間食の与え方、低栄養クワシオルコル、マラスムス、偏食の考え方、食物ア レルギーについて						
授業概要 (目的・ねらい)	病院において、栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし、人として誕生し、その成長過程に 相応しい身体状況や栄養状態に応じた基本的な栄養管理を行うために必要な知識の修得を目的とした教育を行う。① 生理的特徴②栄養アセスメント③栄養と病態・疾患④栄養ケアの面から理解する。栄養管理(栄養マネジメントの概要 と栄養アセスメント)から各ライフステージの妊娠期、授乳期、新生児期・乳児期、幼児期までを理解する。						
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1. 栄養アセスメントについて説明できる。 2. 妊娠期は、食事摂取基準、付加量、気をつける病態・疾患について説明できる。 3. 授乳期は、母乳の利点について説明できる。 4. 新生児期・乳児期は、生理的特徴について説明できる。 5. 幼児期は、スキャモンの臓器別発育曲線について説明できる。						
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。						
授業計画							
回	テーマ	授業内容					
1	オリエンテーション、栄養管理の概要	授業の概要					
2	栄養アセスメント	栄養アセスメントとは(身体計測、臨床検査、臨床診査、聞き取り、食事調査)					
3	栄養ケア・栄養プログラムの実施	栄養ケアプログラムの計画(6W1H)					
4	妊娠期1	妊娠の成立と維持(重要なホルモン プロゲステロン、ヒト絨毛性ゴナドトロピン)					
5	妊娠期2	妊娠期の食事摂取基準、栄養アセスメントと栄養ケア					
6	妊娠期3	妊娠期の栄養と病態・疾患(妊娠期の糖尿病、葉酸と神経管閉鎖障害)					
7	授乳期1	授乳の生理的機序					
8	授乳期2	初乳と成乳の特徴					
9	新生児期・乳児期1	生理的特徴(腎機能、免疫能、体温調節、黄疸)					
10	新生児期・乳児期2	栄養アセスメント(出生時の身体計測、低出生体重児、)カウプ指数					
11	新生児期・乳児期3	新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患(母乳性黄疸、乳児ビタミンK欠乏性出血症)					
12	新生児期・乳児期4	新生児期・乳児期の栄養補給法(母乳)					
13	幼児期1	幼児の成長(スキャモンの臓器別発育曲線と身体プロポーション)					
14	幼児期2	幼児期の栄養アセスメント、食事摂取基準、間食について					
15	幼児期3	幼児期の病態・疾患、生活習慣(肥満、やせ、低栄養)食物アレルギー					
授業準備(予 習・復習)の具 体的な内容及 び、それに必 要な時間	【予習】 1. シラバスを見て、授業前には教科書を読んでおく。2. 分からない専門用語や漢字の読み方など調べておく。調べたことはノートに書いておく。						
	【復習】 1. 授業中、何回も強調した事は大切なことなので、もう一度読んでおく。2. 板書した事以外で印象に残ったことや、興味深かったことは、ノートに書いておく。						
成績評価	方法	■定期試験(70%) □実技試験(%) □実習・演習評価(%) ■小テスト(20%) ■平常点(10%) □レポート(%) □その他(%)					
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。					
使用教材	教科書	「応用栄養学改定第5版」南江堂					
	参考書等	「日本人の食事摂取基準(2015版)」第一出版 「管理栄養士国家試験必修キーワード集」女子栄養大					
教員からの アドバイス・備 考	応用栄養学は栄養管理をする上で基本となる教科です。なるべく分かり易く授業をしますので、まずは興味を持って楽しく学んでほしいです。						

科目名	応用栄養学2(講義)		担当教員	若林 陽子		実務経験のある 教員等による 授業科目	
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	2年	前期	時間(単位)数	30(2)
科目区分	専攻専門	栄養と健康	関連資格	栄養士・食育インストラクター			
授業の キーワード	学童期は乳歯から永久歯に生え変わる時期、虫歯減少傾向だが歯周病微増傾向、発育急進期スパートあり、男性らしさ・女性らしさは性ホルモンによって、ローレル指数、肥満度、神経性食欲不振症(AN)、成人期は生活習慣病、内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム、アディポサイトカイン、アディポネクチン)に注意、更年期障害(骨粗鬆症、ホットフラッシュ)、高齢期、十分な咀嚼には、上下顎20歯必要、8020運動、病態、疾患で低栄養状態PEMと貧血に注意、認知症(アルツハイマー型)増加						
授業概要 (目的・ねらい)	病院において、栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし、成長過程に相応しい身体状況や栄養状態に応じた基本的な栄養管理をするために必要な知識の修得を目的とした教育を行う。①生理的特徴②栄養アセスメント③栄養と病態・疾患④栄養ケアの面から理解する。応用栄養学2では、各ライフステージの学童期・思春期、成人期・更年期、高齢期まで理解する。						
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	①学童期は、第二性徴の原動力について説明できる。②思春期貧血について説明できる。③成人期では、メタボリックシンドロームの診断基準について説明できる。④更年期では、更年期障害について説明できる。⑤高齢期は、生理的特徴とアセスメントについて説明できる。						
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。						
授業計画							
回	テーマ		授業内容				
1	学童期・思春期1		成長・発達、生理的機能の発達				
2	学童期・思春期2		歯の発育と骨年齢				
3	学童期・思春期3		身体発達の特徴				
4	学童期・思春期4		第二性徴(性ホルモン テストステロン、エストラジオール)				
5	学童期・思春期5		栄養アセスメント((ローレル指数と肥満度)				
6	学童期・思春期6		栄養と病態・疾患(肥満・痩せと摂食障害,貧血)				
7	成人期1		成人期の特徴				
8	成人期2		成人期の生活習慣(生活習慣病)				
9	成人期3		成人期の食事摂取基準、				
10	成人期4		栄養と病態・疾患(肥満・痩せと摂食障害)				
11	更年期(閉経期)		更年期の特徴(骨密度の変化、更年期障害)				
12	高齢期1		高齢期の生理的特徴(咀嚼、嚥下機能、消化器系)				
13	高齢期2		栄養アセスメント(栄養障害PEMと貧血)				
14	高齢期3		高齢期の疾患と栄養ケア 肥満とるい瘦 フレイルティ、ロコモティブシンドローム、骨粗鬆症、認知症				
15	高齢期4		嚥下障害食、ソフト食				
授業準備(予 習・復習)の具 体的な内容及 び、それに必 要な時間	【予習】 1. 授業前には教科書をよく読んでおく。2. 分からない言葉の意味や読み方を調べておく。3. 調べたことはノートに書						
	【復習】 1. 授業中何回も説明した所は、大切な所なので、もう一度教科書ノートを読んでおく。2. 板書した事以外で印象に残ったことや興味深いことはノートに書いておく。						
成績評価	方法	■定期試験(70%) □実技試験(%) □実習・演習評価(%) □小テスト(20%) ■平常点(10%) □レポート(%) □その他(%)					
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。					
使用教材	教科書	「応用栄養学改定第5版」南江堂					
	参考書等	「応用栄養学改定第5版」南江堂日本人の食事摂取基準(2015年版)第一出版 「管理栄養士国家試験必修キーワード集」女子栄養大学					
教員からの アドバイス・備 考	応用栄養学は、人の誕生から、生涯閉じるまでの体の特徴、変化を知り、その時々に応じた栄養摂取の方法を学んでいきます。川の流れるように進んでいきます。						
教員からの アドバイス・備 考	コミュニケーション(会話のキャッチボールなど)、学び合い、教え合い、および自他共栄をこの授業では追及します。授業は教員ひとりで作るものではなく、学生と教員の共同作業です。講義は座学が基本ですが、1~2回程度、グループ学習を行う予定です。そこでは、学生同士の学び合いと教え合いによって、クラス全員の知識レベルを上げることを目指します。一緒に楽しく授業を進めましょう。						

科目名	栄養学実習(実習)		担当教員	若林 陽子		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	後期	時間(単位)数 45(1)
科目区分	専攻専門	栄養と健康	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	厚生労働省「授乳・離乳の支援ガイド」1日1回1さじから、幼児期は将来の人間形成の基礎作り、体格・体質、望ましい食習慣、学童期は骨格や筋肉の増大、学校給食、思春期貧血の原因は、近年妊娠可能年齢女性「やせ」増加、運動時はカテコールアミン分泌増加しグリコーゲンの分解さかん、老年期はたんぱく質の量より質が大切、咀嚼・嚥下障害調理法の工夫とろみをつける、ソフト食					
授業概要 (目的・ねらい)	病院において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かしライフステージごとの健康の維持・増進、疾病予防の食事に関する知識と技術の修得を目的とした教育を行う。さらに本実習では、乳児期・離乳期の栄養、幼児期の栄養、学童期の栄養、思春期の栄養、妊娠期・授乳期の栄養、スポーツ栄養、高齢期の栄養について7回調理実習する。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	①調乳の実際ができる。②離乳食を作ることができる。③幼児期は、おやつ役割と適量について説明できる。④学校給食の食事摂取基準はどこから示されたか、また、食事摂取基準について説明できる。⑤思春期貧血の起こる原因と貧血予防の食事について説明できる。⑥妊娠期は妊娠悪阻と妊娠高血圧症候群の食事について説明できる。⑦アスリートの食事について説明できる。⑦健康な高齢者の食事について説明できる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的な高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ	授業内容				
1	オリエンテーション、乳児期の栄養	栄養学実習の進め方、レポートの作成、提出、調乳の実際(無菌操作法)				
2	離乳期の栄養	離乳食の進め方の目安(離乳の開始から離乳の完了まで)				
3	乳児期・離乳期の食事	調理実習(献立 10倍がゆ、炒り豆腐、さつまいものミルク煮、野菜のスープ)				
4	幼児期の栄養	幼児期の食事摂取基準、おやつの役割				
5	幼児期の食事	調理実習(献立 チキンライス、スティックサラダ、コンソメスープ、カスタードプディング)				
6	学童期の栄養	学校給食食事摂取基準、地産地消				
7	学童期の食事	調理実習(献立 ごはん、さんまの巻き揚げ、もやしとハムの酢の物、カボチャのスープ、フルーツポンチ)				
8	思春期の栄養	食事摂取基準、思春期貧血				
9	思春期の食事	調理実習(献立 ごはん、焼肉サラダ、ゆで野菜、あさりのカレースープ、ロッククッキー)				
10	妊娠期・授乳期の栄養	食事摂取基準、貧血、妊娠悪阻、妊娠高血圧症候群				
11	妊娠期・授乳期の食事	調理実習(献立 ごはん、鮭のホイル焼き、カボチャサラダ、ニンジンスープ、ブラマンジェ)				
12	スポーツ栄養	食事摂取基準、アスリートの栄養				
13	スポーツの食事	調理実習(献立 ごはん、ベーコン巻きハンバーグ、ピーナッツ和え、みそ汁、フルーツの盛り合わせ)				
14	高齢期の栄養	食事摂取基準、健康な高齢者の食事、咀嚼。嚥下障害食				
15	高齢期の食事	調理実習(献立 ひじきごはん、レンコンのつくね煮、三色野菜のすまし汁、リンゴのコンポート)				
授業準備(予習・復習)の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】	1. 授業前には、教科書、をよく読んでおく。2. 調理実習前には、教科書、ノートを読んでイメージしておく。				
	【復習】	1. 実習した献立を家庭でもう1回作ってみる。2. 実習のレポートを書く。				
成績評価	方法	■定期試験(70%) □実技試験(%) □実習・演習評価(%) □小テスト(%) ■平常点(10%) ■レポート(20%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績審査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	「ライフステージ実習栄養学健康づくりのための栄養と食事第6版」医歯薬出版				
	参考書等	「日本人の食事摂取基準(2015)」第一出版、7訂食品成分表(2017)				
教員からのアドバイス・備考	調理技術を上げるためには、実習した献立をもう一度家庭で作ってみる事です。再度作ることで上手いかなかった所も克服することができ、自分自身の献立となります。					
教員からのアドバイス・備考	コミュニケーション(会話のキャッチボールなど)、学び合い、教え合い、および自他共栄をこの授業では追及します。授業は教員ひとりで作るものではなく、学生と教員の共同作業です。講義は座学が基本ですが、1~2回程度、グループ学習を行う予定です。そこでは、学生同士の学び合いと教え合いによって、クラス全員の知識レベルを上げることを目指します。一緒に楽しく授業を進めましょう。1年次に履修した繁殖生理の内容を復習して、授業に臨んでください。					

科目名	臨床栄養学実習(実習)		担当教員	勝山 由美		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	2年	前期	時間(単位)数 45(1)
科目区分	専攻専門	栄養と健康	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	栄養スクリーニング、栄養アセスメント・身体計測・NST・栄養補給法・食事療法・経口栄養・常食・軟菜食・治療食・全粥・分粥・肥満・高血圧・メタボリックシンドローム・塩分制限食・献立展開・糖尿病・糖尿病食品交換表・単位計算・エネルギーコントロール食・腎疾患・腎臓病の食品交換表・たんぱく質調整食品・低たんぱく米・嚥下障害・嚥下調整食の分類・増粘剤					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(高齢者福祉施設)において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし、栄養療法の意義と実践を通して、軟菜食や嚥下調整食に関する知識と技術の修得を目的とした教育を行う。嚥下訓練食や嚥下調整食、ソフト食について、現場で提供されているものを実際に調理・試食し、対象者の特性に合わせた食事形態の選択や調理方法を身につける。また、糖尿病や腎臓病など、栄養成分別治療食の献立作成及び調理実習を通して栄養管理の知識を深め、実践力を身につける。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1. 栄養補給法の方法がわかり、食事計画や食事形態の選択が疾患別に選択できる。 2. 糖尿病について、糖尿病食品交換表の見方やエネルギー制限食の意味が理解でき、献立作成ができる。 3. 腎臓病について、腎臓病食品交換表の見方やたんぱく質制限食の意味が理解でき、献立作成ができる。 4. 摂食・嚥下障害についての理解ができ、食事の形態の違いが説明できる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身に付けている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ	授業内容				
1	臨床栄養学実習における基礎知識	臨床栄養学について、栄養スクリーニング・栄養アセスメントの理解を深める。				
2	食事計画・治療食の種類・軟菜食	食事計画や治療食の種類を理解し、軟菜食の理解を深める。				
3	調理実習	軟菜食の調理実習を行い、分粥の調整の仕方を学ぶ。				
4	肥満・高血圧症について	肥満・高血圧症の理解を深め、高血圧症で使用される塩分制限食の献立を理解する。				
5	糖尿病について	糖尿病を理解し、糖尿病の食品交換表の見方や単位の計算を理解する。				
6	エネルギーコントロール食について	エネルギーコントロール食の献立の特徴を理解する。				
7	調理実習	エネルギー制限食の調理実習を行う。				
8	腎臓病について	腎臓病を理解し、腎臓病の食品交換表の見方や単位の計算を理解する。				
9	たんぱく質コントロール食について	たんぱく質コントロール食の献立の特徴を理解する。				
10	調理実習	たんぱく質コントロール食の調理実習を行う。				
11	摂食・嚥下障害について	摂食・嚥下障害を理解し、増粘剤の使い方を理解する。				
12	調理実習	嚥下食の調理実習を行う。				
13	学生による献立作成	軟菜食・エネルギーコントロール食・たんぱく質制限食についての献立を作成する。				
14	調理実習	学生が作成した献立を実際に調理実習を行う。				
15	その他の疾患	注意すべき疾患についての理解を深める。				
授業準備(予 習・復習)の具 体的な内容及 び、それに必 要な時間	【予習】	テーマとなっている部分の教科書を読むこと。また、キーワードとなる単語については調べておきましょう。				
	【復習】	授業で行った部分の教科書を再度読み、講義内で使用したプリントと合わせて重要な部分を復習する。調理実習においては、実習で調理した献立の栄養計算を行い、1食あたりについての栄養量を理解する。				
成績評価	方法	■定期試験(50%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(10%) ■小テスト(10%) □平常点(%) ■レポート(30%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	『臨床栄養学実習書 第12版』医歯薬出版、『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』日本糖尿病学会編 文光堂、『腎臓病食品交換表 第8版』医歯薬出版				
	参考書等	『5訂増補 食品成分表』女子栄養大学出版部、『5訂増補 調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部、『一品料理500選 治療食への展開』医歯薬出版				
教員からの アドバイス・備 考	毎回、講義・実習のテーマの課題に取り組み、理解を深めていきましょう。テーマごとに小テストを実施するので、各自復習をしておくとうよいでしょう。また、臨床栄養学総論・臨床栄養学各論など他の科目でも習得する内容があるので、しっかりと取り組みましょう。					

科目名	基礎給食管理学(講義)		担当教員	浅津 電子		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	前期	時間(単位)数 30(2)
科目区分	専攻専門	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	献立、食品成分表、栄養価算出、発注係数、調味%、調味割合、吸油率、衣の割合、戻し率、日本人の食事摂取基準、給与栄養目標量、食品構成表、栄養比率、発注書、発注日、納品日時、食材管理、衛生時間、適温供食、作業分担、作業工程、工程管理、食品群別給与量一覧、食品群別荷重平均栄養成分表、食材単価、在庫食材単価表、支払金額、支払期日、品質評価の方法 検査簿、喫食者満足度調査、PDCAサイクル					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な食事提供の基本となる書類作成技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。給食管理学で修得した内容について演習を通し理解を深めると共に、日本人の食事摂取基準の活用方法の習得を目指した演習を行う。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1. 給食の運営に関わる書類の意味を理解し、書類作成能力を身につけている。 主に次の内容とする。 「栄養計算」「栄養評価」「発注量の算出および発注書作成」「検査簿」「喫食者満足度調査」					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ	授業内容				
1	献立の役割、食品成分表の使用法	使用食材の重量表記・食品成分表の意味				
2	栄養計算方法	計算機の記憶機能利用・数字のまるめ方				
3	大量調理の基本知識①	大量調理の流れ、発注計画と発注方法を理解し、実践できるようになる。1人当たり重量と使用量・1食当たり使用量・発注係数を理解し、算出を行う。				
4	大量調理の基本知識②	調味%、調味割合、吸油率、衣の割合、戻し率を理解、計算に取り組みながら、調味の標準化方法を理解する。				
5	献立の立案方法	日本人の食事摂取基準から給与栄養目標量の設定、食品構成表と栄養素量の設定ができるようになる。まずは自分に合う食事摂取基準を理解する。				
6	栄養の評価	栄養比率の算出方法を理解し、取り組みを通してバランスの良い食事とはどのようなものかを捉える。				
7	栄養評価の実践①	指示献立①に対する栄養計算を行う。給与栄養目標量に対する充足率・栄養比率・食品群別使用量の算出を通し、技術を磨く。				
8	栄養評価の実践②	指示献立②に対する栄養計算を行う。給与栄養目標量に対する充足率・栄養比率・食品群別使用量の算出を通し、技術を磨く。				
9	栄養評価の実践③	指示献立③に対する栄養計算を行う。給与栄養目標量に対する充足率・栄養比率・食品群別使用量の算出を通し、技術を磨く。				
10	発注書作成の実践	第3週の取り組み内容を発展させ、発注量の算出を行った後に発注書を作成する。発注日・納品日時・食材管理方法まで想定した書類を仕上げる。				
11	作業指示書作成の方法	指示献立①に対する衛生時間・適温供食・作業分担・作業工程を踏まえた作業指示書を作成する。				
12	作業指示書作成の実践	指示献立②に対する衛生時間・適温供食・作業分担・作業工程を踏まえた作業指示書を作成する。				
13	献立の評価① 栄養評価の方法と実践	週間献立に対する食品群別給与量一覧を作成し、食品群別荷重平均栄養成分表を用いて算出を進め、栄養報告書の作成を行う。				
14	献立の評価② 食材料評価の方法と実践	指示献立④⑤に対する単価計算を通し、食材料費と在庫管理、支払いに関する知識・技術を身につける。				
15	献立の評価③ 品質評価の方法	食事の品質評価として用いる「検査簿」「喫食者満足度調査」の方法と分析方法を理解し、PDCAサイクルの考え方でより良い食事につなげる方法を捉える。				
授業準備(予習・復習)の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】	予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。				
	【復習】	毎回の課題をしっかりと取り組むことで技術が得られます。理解不足が無いように、不明な点はその都度確認しましょう。				
成績評価	方法	■定期試験(70%) □実技試験(%) □実習・演習評価(%) □小テスト(%) ■平常点(30%) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に順書して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	『給食のための基礎からの献立作成 大量調理の基本から評価まで』 建邦社 『食品成分表』『ベーシックデータ』 女子栄養大学出版部				
	参考書等	『イラスト給食経営管理論』 東京教学社 『イラストでみる はじめての大量調理』『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』 学建書院 『献立表』用紙 ケイ・アイコーポレーション、計算機の使用 他、プリント配布				
教員からの アドバイス・備 考	授業に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。課題は必ず一つのファイルにまとめておくことで就職後も基本的な書類作成方法が確認できます。					

科目名	給食管理学(講義)		担当教員	浅津 電子		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	前期	時間(単位)数 30(2)
科目区分	専攻専門	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	給食の概念、特定給食施設、給食システム、倫理綱領、健康増進法、健康増進法施行規則、栄養管理、献立作成計画、食事摂取基準、給与栄養目標量、食品構成表、品質管理、品質保証、大量調理施設衛生管理マニュアル、標準化、食中毒原因物質、危機管理対策、調理作業管理、経営管理、施設・設備管理、人事・労務管理と事務管理、人の管理、食物の管理、病院、児童福祉施設、産業給食(事業所)、社会福祉施設(高齢者、児童、障害者)、小学校、委託、受託					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。「給食の運営」分野の中核となる講義であり、病院、事業所、学校、福祉施設などの給食施設で、それぞれの対象者に合う食事の計画・提供方法や、施設設備の管理方法、予算管理方法などの理論の修得をする。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1.栄養士として食事という媒体を通して良い食べ方を示す、その役割を理解し説明できる。 2.利用者に応じた給食施設のあり方や食事計画の違いについて理解し説明できる。 3.栄養士の倫理綱領を十分理解し行動できる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ		授業内容			
1	オリエンテーション		給食管理学は「給食の運営」全体の中核となる科目なので、2年間の取り組みの流れを確認する。特に給食の概念、給食システム、栄養士としての職業倫理観を身につける。			
2	特定給食施設の種類と関連法規		本校学生の就職先はほとんどが特定給食施設である。その施設の種類と関連法規を確認し、前提として健康増進法・健康増進法施行規則があることを理解する。			
3	栄養管理・献立作成計画		特定給食施設で栄養管理を行う方法を理解する。献立作成計画、日本人の食事摂取基準から給与栄養目標量を捉えること、食品構成表の意味を理解する。			
4	品質管理		特定給食施設で提供する「食事」の品質管理、品質保証、標準化について理解する。給食施設では家庭の食事と違い食数が多い。大量調理のコツを理解する。			
5	衛生・安全管理①		大量調理施設衛生管理マニュアルを学び、人の管理方法・食物の管理方法・施設設備の管理方法を理解する。			
6	衛生・安全管理②		食中毒原因物質を理解し、調理を行う際の注意点を捉える。また、食中毒発生時の他、調理従事者の労働災害、自然災害への備えを含む危機管理対策方法を理解する。			
7	調理作業管理		食材を製品に仕上げるには人的労力が不可欠である。製品(料理)を作る過程に必要な食材料管理・大量調理技術を踏まえた大量調理システムについて理解する。			
8	経営管理		給食は喫食者からいただく給食費により運営する。経営の基本と会計管理方法を理解する。			
9	施設・設備管理		給食を作るための施設と大量調理機器類の管理方法について理解する。特に衛生管理の視点から施設内の汚染区域・非汚染区域の考え方や、大量調理機器類の正しい配置を捉える。			
10	人事・労務管理と事務管理		給食従事者の雇用契約内容と働きがいのある職場環境の整え方、就業後の訓練方法(OJT・Off-JT・自己啓発)を理解する。			
11	まとめ①		第1回から第9回を振り返り、給食システム全体の理解を深める。			
12	特定給食施設の特徴		特定給食施設の内、病院・児童福祉施設・産業給食(事業所)の給食目標・食事内容・特徴ある栄養管理の考え方や手法を理解する。			
13	特定給食施設の特徴		特定給食施設の内、社会福祉施設(高齢者、児童、障害者)・小学校の給食目標・食事内容・特徴ある栄養管理の考え方や手法を理解する。			
14	給食の業務委託について		近年、給食の外部委託化が進んでおり、本校卒業生の就業先として最も多い。給食の委託・受託の意味、方法、それぞれの栄養士業務の違いについて理解する。			
15	まとめ②		定期試験の内容確認、試験対策を通し、給食管理学全体の理解を深める。			
授業準備(予習・復習)の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。					
	【復習】 各章の章末問題に取り組み、理解を深めましょう。章末問題はレポート用紙にまとめ、翌週提出です。返却後はファイルで管理し、試験前の復習に役立てましょう。					
成績評価	方法	■定期試験(70%) □実技試験(%) □実習・演習評価(%) □小テスト(%) ■平常点(30%) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績審査規程に順して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	『イラスト給食経営管理論』東京教学社、『イラストでみる はじめての大量調理』学建書院 『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院				
	参考書等	レポート用紙の使用				
教員からの アドバイス・備考	給食管理学は給食の提供現場に入職してすぐ必要な知識技術を総合的に学ぶ内容です。栄養士教育のスタートで理解し、2年間の学びにつなげましょう。					

科目名	献立作成演習(演習)		担当教員 浅津 電子			実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	後期	時間(単位)数 30(1)
科目区分	専攻専門	給食の運営	関連資格等		栄養士・食育栄養インストラクター	
授業の キーワード	栄養管理、献立理論、寮給食の特性、病院給食の特性、老健給食の特性、学校給食の特性、保育所給食の特性、事業所給食の特性、献立計画、献立作成、食品群別使用量、栄養計算、バランスの整った献立、栄養比率、栄養給与量、充足率、日本人の食事摂取基準、給与栄養目標量の設定、食品構成表					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。給食の運営業務は、すべて献立を中心として展開される。献立とは、言わば、栄養計画書であり指示書でもある。献立作成に対する理解を深め、献立作成技術の向上を目指した演習を行う。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1. 各特定給食施設の給食目的・栄養管理方法および食事提供方法を理解した献立作成能力を身につけている。 2. 栄養計算・栄養比率・給与栄養目標量に対する充足率の算出が行え、栄養評価を行える能力を身につけている。 3. 栄養計算ソフト「栄養Pro」をスムーズに扱え、提出書類を規定通りに整える能力を身につけている。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ		授業内容			
1	オリエンテーション		この演習は給食管理子を修めた後の発展として、特に栄養管理を実行するために重要な献立作成に取り組む。この回は、演習の進め方と献立の意義と目的を理解する。			
2	寮給食の特徴と献立作成①		教科書から寮給食の献立の特性を確認する。			
3	寮給食の特徴と献立作成②		前回から引き続き、計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、3日分の献立作成をおこなう。			
4	寮給食の特徴と献立作成③		栄養価計算ソフト「栄養Pro」を用い、前回作成した献立を確認し、よりバランスの整った献立に仕上げる。			
5	献立の調整方法		献立のバランスを整える方法を確認する。			
6	病院給食の特徴と献立作成①		教科書から病院給食の献立の特性を確認する。			
7	病院給食の特徴と献立作成②		前回から引き続き、計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、3日分の献立作成をおこなう。			
8	病院給食の特徴と献立作成③		栄養価計算ソフト「栄養Pro」を用い、前回作成した献立を確認し、よりバランスの整った献立に仕上げる。			
9	老健給食の特徴と献立作成①		教科書から老健給食の献立の特性を確認する。			
10	老健給食の特徴と献立作成②		前回から引き続き、計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、3日分の献立作成をおこなう。			
11	老健給食の特徴と献立作成③		栄養価計算ソフト「栄養Pro」を用い、前回作成した献立を確認し、よりバランスの整った献立に仕上げる。			
12	児童福祉施設・学校・事業所給食の特徴と献立作成①		教科書から児童福祉施設・学校・事業所給食の献立の特性を確認する。			
13	児童福祉施設・学校・事業所給食の特徴と献立作成②		前回から引き続き、計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、3日分の献立作成をおこなう。			
14	児童福祉施設・学校・事業所給食の特徴と献立作成③		栄養価計算ソフト「栄養Pro」を用い、前回作成した献立を確認し、よりバランスの整った献立に仕上げる。			
15	まとめ		まとめとして全体を振り返る。			
授業準備(予習・復習)の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。					
	【復習】 毎回の課題をしっかりと取り組むことで技術が得られます。理解不足が無いように、不明な点はその都度確認しましょう。					
成績評価	方法	■定期試験(70%) □実技試験(%) □実習・演習評価(%) □小テスト(%) ■平常点(30%) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に順書して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	『給食のための基礎からの献立作成 大量調理の基本から評価まで』建帛社、『一品料理500選 治療食への展開』医歯薬出版、『食品成分表』『ベーシックデータ』女子栄養大学出版部				
	参考書等	パソコン・栄養Pro・計算機・色鉛筆の使用 他、プリント配布				
教員からの アドバイス・備考	献立が上手になるコツは「反復訓練」です。また、課題の提出期限は厳守！ 給食施設で給食の提供が間に合わないという事態はあり得ません。献立が給食管理業務全ての中核であることを意識して取り組みましょう。					

科目名	基礎調理学実習(実習)		担当教員	浅津 電子		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	前期	時間(単位)数 45(1)
科目区分	専攻専門	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	うるち米、炊飯、よもぎ団子、かつおだし、昆布だし、混合だし、煮干しだし、洋風だし、切り物、もち米、ぼたもち、白玉団子、蒸し物、焼き物、厚焼卵、オムレツ、災害時の食事、缶詰の活用、ビニール袋調理、缶詰の活用、ビニール袋調理、レシピ提案、介護食、カレーライス、サブランライス、ルウ、ゼラチンゼリー、寒天ゼリー、天ぷら					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場に必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。調理学で修得した内容について実習を通じ理解を深めると共に、調理全般の基礎知識(基本操作、食品の取り扱い等)を把握した上で調理技術の習得を目指した実習を行う。また、食農教育実習で収穫した食材を使用することにより、「食育」「地産地消」を積極的に推進できる知識や技術の修得を目指す。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1.食品を扱う基本操作(保管・洗浄・下処理・加熱加工)を身につけている。 2.食品の二次汚染を予防するための衛生的操作方法・ルールを身につけている。 3.施設管理(準備・片付け・ごみ処理)方法を理解し、行動している。 4.個人の行動に責任を持ち、グループでおこなう共同作業の方法・ルールを身につけ行動することができる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的な高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ		授業内容			
1	実習の心得		調理実習を行う前に基本的な調理実習室の使用方法和身だしなみの整え方、手洗い方法の確認を行う。			
2	だし汁の種類と取り方		代表的な5種類のだし汁(かつおだし・昆布だし・混合だし・煮干しだし・洋風だし)の取り方を理解し、水に対する使用量を理解する。			
3	米の調理		鯉淵学園産のうるち米を使って文化鍋で炊飯をする。敷地内で収穫したヨモギでよもぎ団子作りをする。			
4	野菜の切り方		包丁の種類を確認した後に包丁の手入れ方法(研ぎ方)を理解し、研ぐ。和食の基本の切り方20種類を体験を通して理解する。			
5	野菜の切り方		後期プロジェクト学習で取り組む「調理技術検定[切り物]」の内容の解説を行い、理解した上で、各自練習をする。			
6	餅米・豆類の調理		鯉淵学園産の餅米を使って文化鍋で炊飯をする。また、餅米の粉である白玉粉を使ってフルーツ白玉を作る。			
7	卵の調理		卵を利用した蒸し物(プリン・卵豆腐・茶碗蒸し)を作る。蒸し物の火加減を体得する。			
8	卵の調理		卵を利用した焼き物(目玉焼き・オムレツ・厚焼卵・薄焼き卵)を作る。焼き物の火加減、タイミング、油の使用量を体得する。			
9	卵の調理		後期プロジェクト学習で取り組む「調理技術検定[厚焼卵・オムレツ]」の内容の解説を行い、理解した上で、各自練習をする。			
10	災害時の食事作り		生鮮食品を使用しない、日持ちのする缶詰・乾物・レトルト食品等を活用し、効率よく調理する方法としてビニール袋調理に取り組む。			
11	災害時の食事作り		前回の食事作り方法を押さえ、理論に沿ったレシピの開発を行う。			
12	小麦粉の調理		後期プロジェクト学習で取り組む「調理技術検定[介護食]」の内容の解説を行い、理解した上で、各自練習をする。			
13	小麦粉・香辛料の調理、寄せ物		定食① カレーライス・サブランカレー・寒天ゼリーを作る。カレーはホワイトソースを作り、香辛料を調合して作る。ゼリーは2種類作ることで、出来上がりで栄養価の違いを捉える。			
14	小麦粉・魚・油脂類の調理、寄せ物		定食② 天ぷら・酢の物を作る。エビ・イカの下処理方法、天ぷらの衣の作り方、揚げ物の温度管理を理解し、技術を身につける。			
15	まとめ		全体の振り返りと衛生管理の一部として調理室内の清掃活動を行う。			
授業準備(予習・復習)の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 事前配布プリントを読んでおきましょう。					
	【復習】 毎回の実習をしっかりと取り組むこと。また、学校での取り組みでは不足していますので、積極的に自宅での反復練習をしましょう。					
成績評価	方法	■定期試験(40%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(50%) □小テスト(%) ■平常点(10%) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績審査規程に順書して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院				
	参考書等	『調理と理論』同文書院・『食品成分表』『ベーシックデータ』女子栄養大学出版部・『献立表』用紙 ケイ・アイコーポレーション・他、プリント配布				
教員からの アドバイス・備考	実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。課題は必ず一つのファイルにまとめておくこと。					

科目名	大量調理学実習(実習)		担当教員	浅津 電子		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	前期	時間(単位)数 45(1)
科目区分	専攻専門	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	献立表、作業分担表、作業工程表、日常点検簿、業務日誌、検食簿、大量調理器機、腸内細菌検査、食材料管理(検収記録簿、保存食、食品倉庫、冷蔵庫、冷凍庫)、衛生管理(個人・機器類・施設)、大量調理(下処理、洗浄、切裁、加熱、消毒)、食事提供(配食、配膳、下膳)、施設管理(準備、片付け、厨芥処理)					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。給食管理学の講義で学んだ基礎的知識を生かして、実際に大量調理を体験する。大量調理学実習から1年生後期の給食管理学実習、2年生で取り組む給食管理学校外実習、就職活動へ発展するので、まず目で見て体験し、栄養士として給食運営を行う際に必要な知識や技術がどのように活用されているか理解することを目指した実習を行う。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1.特定給食施設の食事ができるまでの流れを知り、説明できる。 2.栄養士として働くためにどのような知識・技術が必要かを知り、校内での講義や実習の重要性を理解する。 3.自身の目指す栄養士像に向け自己研鑽する材料を得て行動できる。 4.個人の行動に責任を持ち、グループでおこなう共同作業の方法・ルールを身につけて行動することができる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ		授業内容			
1	オリエンテーション・実習の進め方		実習室の説明・腸内細菌検査について			
2	栄養管理①		献立計画と作成方法について			
3	栄養管理②		献立表の見方について			
4	調理作業計画①		調理工程表の作成について			
5	調理作業計画②		調理手順及び作業分担について			
6	食材料管理①		発注方法・検収と記録について			
7	食材料管理②		食材料の扱い方と保存について			
8	大量調理①		食材の下処理について			
9	大量調理②		米の洗浄と炊飯について			
10	大量調理③		食品の消毒および加熱調理について			
11	衛生管理①		調理スタッフの衛生管理・衛生教育について			
12	衛生管理②		食品・器具および調理室の衛生管理について			
13	施設管理①		食堂・厨房の管理について			
14	施設管理②		掃除厨芥処理について			
15	まとめ		まとめとして全体を振り返る。報告書の作成。			
授業準備(予 習・復習)の具 体的な内容及 び、それに必 要な時間	【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。					
	【復習】 毎回の実習をしっかりと取り組むこと。また、学校での取り組みでは不足していますので、積極的に自宅での反復練習をしましょう。					
成績評価	方法	■定期試験(20%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(60%) □小テスト(%) ■平常点(20%) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に順書して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	『臨地・校外実習のてびき 第2版』化学同人、『イラストでみる はじめての大量調理』学建書院、『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院 『鯉淵学園学生食堂作業マニュアル』学生食堂				
	参考書等	『食品成分表』『ベーシックデータ』女子栄養大学出版社				
教員からの アドバイス・備 考	実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。また、プロの栄養士・管理栄養士の元で専門的な体験ができる貴重な機会ですから、体調を整え、しっかり取り組みましょう。					

科目名	給食管理学実習(実習)		担当教員	浅津 電子		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	後期	時間(単位)数 45(1)
科目区分	専攻専門	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	献立表、作業分担表、作業工程表、日常点検簿、業務日誌、検食簿、大量調理器機、腸内細菌検査、食材料管理(検収記録簿、保存食、食品倉庫、冷蔵庫、冷凍庫)、衛生管理(個人・機器類・施設)、大量調理(下処理、洗浄、切裁、加熱、消毒)、食事提供(配食、配膳、下膳)、施設管理(準備、片付け、厨芥処理)					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場に必要な技術や知識を習得させることを目的とした教育を行う。給食管理学の講義で学んだ基礎的知識を生かして、実際に給食の運営業務(給食の計画から実施検討評価に至るまで)を学生自身の手で進める。給食管理学実習での経験を2年生で取り組む給食管理学校外実習、就職活動へ発展できるよう自身の技術や知識を定着させると共に、コミュニケーション能力を身に付けることの大切さを理解することを目指した実習を行う。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1.特定給食施設の栄養士業務を十分理解し、実践できる。 2.栄養士としての倫理観を持ち、物事に取り組むことができる。 3.自身の目指す栄養士像に向け自己研鑽する材料を得て行動できる。 4.個人の行動に責任を持ち、グループでおこなう共同作業の方法・ルールを身につけ行動することができる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ		授業内容			
1	オリエンテーション		班編成・衛生管理・厨房の設備の確認			
2	料理の試作・検討①		試作の方法確認と実施			
3	料理の試作・検討②		予定献立表・献立単価・作業工程表の作成			
4	献立修正・予定献立作成		給与栄養目標量・充足率・栄養比率の算出			
5	集中実習①		調理作業計画(作業分担表・作業工程表作成・衛生チェック表)作成			
6	集中実習②		発注事務(発注書・納品書・請求書・検収記録簿)の実施確認			
7	集中実習③		大量調理(検収・調理配食指導・出来上がり量と残飯残菜計量)の実践			
8	集中実習④		大量調理(調理器具の操作方法・食事提供)の実践			
9	集中実習⑤		喫食者指導(献立表掲示・嗜好調査)の実践			
10	集中実習⑥		衛生管理(個人の衛生・施設設備管理・ゴミ処理・厨房の衛生管理)の実践			
11	評価検討①		実習費算出・実施献立作成方法と実践			
12	評価検討②		給与栄養量の算出方法と実践			
13	評価検討③		嗜好調査集計・作業計画の評価方法と実践			
14	評価検討④		栄養出納帳・栄養報告書作成方法と実践			
15	まとめ		まとめとして全体を振り返る。報告書の作成。			
授業準備(予 習・復習)の具 体的な内容及 び、それに必 要な時間	【予習】 特に給食管理学・調理学・食品衛生学の理解と実践が必要です。教科書を十分に読むことと、大量調理学実習の復習を行いましょう。 【復習】 毎回の実習をしっかりと取り組むこと。また、学校での取り組みでは不足していますので、積極的に自宅での反復練習をしましょう。					
成績評価	方法	■定期試験(20%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(60%) □小テスト(%) ■平常点(20%) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に順書して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	『臨地・校外実習のびき 第2版』化学同人、『イラストでみる はじめての大量調理』学建書院、『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院、『鯉淵学園学生食堂作業マニュアル』学生食堂				
	参考書等	『食品成分表』『ベーシックデータ』女子栄養大学出版社、計算機の使用 他、プリント配布				
教員からの アドバイス・備 考	実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。また、専門的な体験ができる貴重な機会ですから、体調を整え、しっかり取り組みましょう。					

科目名	給食管理学校外実習(実習)		担当教員	浅津 竜子、若林 陽子、勝山 由美		実務経験のある 教員等による 授業科目
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	2年	前後期	時間(単位)数 45(1)
科目区分	専攻専門	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業の キーワード	施設での栄養士の役割、特定給食施設(学校・保育所・児童福祉施設・老人保健施設・病院)の概要、社会人としてのマナー、多職種連携、協働、日本人の食事摂取基準、献立作成の実際、食事提供の実際、食事提供対象者の給食観察					
授業概要 (目的・ねらい)	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎・高齢者福祉施設・病院)での給食提供の実務経験を持つ教員がその実務経験を生かし、校外実習先の栄養士・管理栄養士と連携して給食提供の場で必要な技術や知識を習得させることを目的とした教育を行う。実習先は、給食施設(学校、児童福祉施設、老人保健施設、病院等)とし、それぞれ給食の特徴と栄養管理・運営の実際を体験し、校内において学習した関連科目の理解を深める。また、他職種や給食提供対象者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養うことを目指した実習を行う。					
学生が達成 すべき目標 (行動目標)	1.特定給食施設の栄養士業務を十分理解し、実践できる。 2.栄養士としての倫理観を持ち、物事に取り組むことができる。 3.実習先の給食の機構の概要及び特質について理解する。 4.実習先の給食における献立作成及び栄養価算定ができる。 5.実習先の衛生管理(大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理の実際)を実践できる。 6.給食管理業務全般について多面的に考察し、自身の理想とする栄養士業務に向け行動できる。					
ディプロマ ポリシーと 本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合的高度化に積極的に寄与できる。					
授業計画						
回	テーマ		授業内容			
1	オリエンテーション		社会人としての電話のかけ方・挨拶・マナー			
2	給食施設の概要		実習先の特徴を捉えた課題設定			
3	事前指導		持参品の確認と注意			
4	現地実習①		給食機構について			
5	現地実習②		施設内の栄養士の役割について			
6	現地実習③		栄養士と多職種との連携方法について			
7	現地実習④		給食事務管理(献立・発注・専用ソフトの利用)について			
8	現地実習⑤		食材料管理(検収・検収記録簿・保存食・保存)について			
9	現地実習⑥		大量調理①			
10	現地実習⑦		大量調理②			
11	現地実習⑧		大量調理③			
12	現地実習⑨		洗浄実習			
13	現地実習⑩		食育の実践			
14	事後指導⑪		お礼状作成・報告書作成方法と実践			
15	まとめ		まとめとして全体を振り返る。報告書の作成。			
授業準備(予 習・復習)の具 体的な内容及 び、それに必 要な時間	【予習】 特に給食管理学・調理学・食品衛生学の理解と実践が必要です。また、実習先の特徴に合う分野の理解を深めることと、大量調理実習・給食管理学実習の復習を行いましょう。 【復習】 毎回の実習をしっかりと取り組むこと。また、学校や実習先での取り組みでは不足していますので、積極的に自宅での反復練習をしましょう。					
成績評価	方法	■定期試験(20%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(60%) □小テスト(%) ■平常点(20%) □レポート(%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に順書して評価する。一読すること。				
使用教材	教科書	『臨地・校外実習のてびき 第2版』化学同人				
	参考書等	『栄養学実習書』ライフステージの栄養(第7版) 医歯薬出版、『食品成分表』『ベーシックデータ』女子栄養大学出版部、『イラストでみる はじめての大量調理』学建書院、『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院				
教員からの アドバイス・備 考	実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。また、プロの栄養士・管理栄養士の元で専門的な体験ができる貴重な機会ですから、体調を整え、しっかり取り組みましょう。					