

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
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	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て実施する授業科目である。						
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・栄養計算ソフト・栄養計算						
授業概要(目的・ねらい)	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、書類を作成する。			
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、見やすい表の作成方法を理解する。			
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、印象に残る媒体を作れるようになる。			
10	プレゼンテーションソフトの使い方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えるようになる。			
11	プレゼンテーションソフトの使い方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い掲示の準備をする。			
12	栄養計算ソフトの使い方①			栄養計算ソフトの使用法を理解し、栄養計算ができるようになる。			
13	栄養計算ソフトの使い方②			提示された献立について栄養計算ソフトを用いて栄養計算ができるようになる。			
14	栄養計算ソフトと表計算ソフトの応用			栄養計算ソフトで計算した結果をエクセルデータで加工し、提出用のプリントができるようになる。			
15	各ソフトの応用			栄養計算ソフト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、形を整え掲示資料が作れるようになる。			
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	パソコン、栄養計算ソフトの使用					
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。習うより慣れる！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。						

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
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	特定給食施設(学校・病院)において大量調理、栄養管理、栄養指導の実務経験を持つ教員がその実務経験を生かして実施する授業科目である。						
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	専門分野	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	栄養アセスメント、栄養ケアプログラム、妊娠、食事摂取基準、病態、疾患、授乳、生理、機序、初乳、成乳、スキヤモン、発育曲線、間食、生活習慣、						
授業概要(目的・ねらい)	応用栄養学1では、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する。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。栄養学1では、栄養管理(栄養マネジメントの概要と栄養アセスメント)について、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、食事摂取基準量、付加量、気を付ける病態、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、スキヤモンの臓器別発達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、栄養管理の概要		授業の概要について理解する。				
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)何かについて学ぶ				
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)について学ぶ。				
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)について学ぶ。				
5	妊娠期2		食事摂取基準、栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。				
6	妊娠期3		栄養と病態・疾患(妊娠期の糖尿病、葉酸と神経管閉鎖障害)について学ぶ。				
7	授乳期1		授乳の生理的機序について学ぶ。				
8	授乳期2		初乳と成乳の特徴について学ぶ。				
9	新生児期・幼児期1		生理的特徴(腎機能、免疫能、体温調節、黄疸)について学ぶ。				
10	新生児期・幼児期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)について学ぶ。				
11	新生児期・幼児期3		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、貧血)について学ぶ。				
12	新生児期・幼児期4		栄養補給法(母乳)について学ぶ。				
13	幼児期1		幼児の成長(スキヤモンの臓器別発育曲線と身体プロポーシオン)について学ぶ。				
14	幼児期2		栄養アセスメント、食事摂取基準、間食について学ぶ。				
15	幼児期3		栄養と病態・疾患、生活習慣(肥満、痩せ、低栄養)食物アレルギーについて学ぶ。				
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よく読んでおくこと。2. わからない専門用語や漢字の読みなど調べておく。調べたことはノートに書いておく。 【復習】 1. 授業中、何回も強調したことは大切などころなのでもう一度教科書、ノートを読んでおく。2. 板書したこと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(10%) ■平常点(10%) □レポート(%) ■その他:授業中の積極性(10%)					
	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	「応用栄養学改訂第6版」南江堂					
	参考書等	「日本人お食事摂取基準(2021年版)」第1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1は、栄養管理をする上で基本となる教科です。なるべく分かりやすく説明しますので、まずは、興味を持って楽しく学んでほしいです。						

科目名	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
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	特定給食施設(学校・病院)において大量調理、栄養管理、栄養指導の実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして実施する授業科目である。						
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	専門分野	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、人間形成の基礎作り、体格・体質、望ましい食習慣、骨格や筋肉の増大、思春期貧血の原因、妊娠可能年齢「やせ」、カテコールアミン、グリコーゲン、たんぱく質の量より質、咀嚼・嚥下障害、とろみ、ソフト食						
授業概要(目的・ねらい)	応用栄養学で学んだ理論を基本に、ライフステージごとに健康の維持・増進、疾病予防の食事について理解する。更に栄養学実習では、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。 (8)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	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)について学ぶ。					
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)について学ぶ。					
3	乳児期・離乳期の食事	調理実習(献立 10倍がゆ、炒り豆腐、さつま芋のミルク煮、野菜のスープ、)					
4	幼児期の栄養	幼児期の食事摂取基準、おやつ役割について学ぶ。					
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、地産地消について学ぶ。					
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、思春期貧血について学ぶ。					
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、妊娠高血圧症候群について学ぶ。					
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 アスリートの栄養について学ぶ。					
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、嚥下障害食について学ぶ。					
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(50%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(10%) □小テスト(%) ■平常点(10%) ■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	「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7版」医歯薬出版					
	参考書等	「日本人の食事摂取基準(2020)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1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。						

科目名	栄養管理情報システム（講義）		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
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	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て実施する授業科目である。						
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	1年	後期	時間(単位)数	60(2)
科目区分	専門分野	栄養の指導	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	日本人の食事摂取基準、栄養管理、栄養アセスメント、BMI、生活時間調査、身体活動レベル、目標量の設定、バランスの良い食事、寮給食、病院給食、高齢者福祉施設の給食、児童福祉施設の給食、学校給食、事業所給食、栄養報告書、データ管理、集計方法、抽出方法、アンケート調査表、食事調査、目測、献立表						
授業概要(目的・ねらい)	栄養士業務に必要な不可欠なパソコンを操作した栄養管理と対象者に適した栄養バランスの良い献立作成技術、特定給食施設における栄養報告書の作成方法を理解し、報告書の作成をおこなう。また、栄養の指導に必要なデータの作成や管理の方法、アンケート調査や献立表、食事調査について理解し作成を行う。						
学生が達成すべき目標(行動目標)	(1)日本人の食事摂取基準の沿った栄養管理と献立作成ができるようになる。 (2)栄養計算ソフトと表計算ソフトを使い、栄養バランスの良い食事を提案できるようになる。 (3)給与栄養目標量に合わせて適量の食品を用いた献立作成ができるようになる。 (4)表計算ソフトを使い、データの作成や管理をすることができるようになる。 (5)献立表やアンケート調査用紙を作成することができるようになる。						
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		演習の進め方と献立の意義と目的を理解する。栄養計算ソフトの活用方法について再確認する。				
2	日本人の食事摂取基準について		日本人の食事摂取基準について策定された背景、設定された値について理解する。				
3	日本人の食事摂取基準の活用方法		設定した給与栄養目標量を用いて作成した献立の栄養価をエクセルデータで管理・検討する方法を理解する。				
4	寮給食の献立作成と検討		作成した献立を栄養計算ソフトに入力し、目標値と照らし合わせて適正なバランスに整え、適正な献立を検討する。				
5	献立の調整方法		作成した献立で試作検討をする。				
6	エクセルを用いたデータの作成・管理		表計算ソフトを使用して、個人や集団のデータを作成、集計方法、抽出方法を理解する。				
7	アンケート調査の方法		アンケートの方法と調査の流れ(内容の検討→方法→集計→評価)を理解し、調査用紙を作成する。				
8	食事調査		食事の写真を見て、使用されている材料と重量を確認し、栄養計算を行い、目測した値との誤差を確認する。写真より目測の方法を理解する。				
9	児童福祉施設の献立作成と検討		作成した献立を栄養計算ソフトに入力し、目標値と照らし合わせて適正なバランスに整え、適正な献立を検討する。				
10	学校給食の献立作成と検討		作成した献立を栄養計算ソフトに入力し、目標値と照らし合わせて適正なバランスに整え、適正な献立を検討する。				
11	病院給食の献立作成と検討		作成した献立を栄養計算ソフトに入力し、目標値と照らし合わせて適正なバランスに整え、適正な献立を検討する。				
12	献立表の作成		献立表の作成と管理の方法、掲示用の献立作成の方法について理解し、献立表作成に取り組む。				
13	高齢者福祉施設の献立作成と検討		作成した献立を栄養計算ソフトに入力し、目標値と照らし合わせて適正なバランスに整え、適正な献立を検討する。				
14	食事提供後の評価方法		保健所へ提出する報告書(月報)に記載する給与栄養量を栄養計算ソフトとエクセルを用いて算出し、報告書を仕上げる。				
15	まとめ		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】 授業の内容について、教科書・配布されたプリントを使って確認しましょう。また、パソコン操作を行った授業に関しては、取り組んだ内容をもう一度取り組み、理解を深めましょう。						
成績評価	方法	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験(50%) <input type="checkbox"/> 実技試験(%) <input checked="" type="checkbox"/> 実習・演習評価(40%) <input type="checkbox"/> 小テスト(%) <input checked="" type="checkbox"/> 平常点(10%) <input type="checkbox"/> レポート(%) <input type="checkbox"/> その他(%)					
	基準・備考	学生便覧 学期、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	パソコン・栄養計算ソフトの使用					
教員からのアドバイス・備考	栄養士に必要な知識を深める内容が多い授業です。各テーマについて特徴を理解しましょう。また、対象者に適した献立を作成・検討することで、献立作成のポイントを理解しましょう。						

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
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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実施する授業科目である。					
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	専門分野	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）	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実践できるようになる。 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の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、食品成分表の使用方法		使用食材の重量表記・食品成分表の意味を理解し、活用できるようになる。			
2	栄養計算方法		計算機の記憶機能を利用しながら栄養計算ができるようになる。			
3	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し、設定できるようになる。			
4	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。			
5	大量調理の基本知識②		調味%、調味割合、吸油率、衣の割合、戻し率を理解し、計算に取り組みながら、調味の標準化方法を実践できるようになる。			
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実践できるようになる。			
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ができるようになる。			
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ができるようになる。			
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ができるようになる。			
10	発注書作成の実践①		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実践できるようになる。			
11	発注書作成の実践②		発注量の算出を行った後に連続した日数分の発注書を作成し、実践できるようになる。			
12	作業指示書作成の実践		指示献立に対する衛生時間・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し、実践できるようになる。			
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・技術を身につけて実践できるようになる。			
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」の活用方法を理解し、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実践できるようになる。			
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(50%) □実技試験(%) ■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	『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 『食品成分表』 医歯薬出版 『調理の基本まるわかり便利帳』 女子栄養大学出版社				
	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 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
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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実施する授業科目である。						
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	専門分野	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、委託、受託						
授業概要（目的・ねらい）	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より良い食べ方を示す、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の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。特に給食の概念、栄養士としての職業倫理観を身につけ、本校での学習に積極的に参加できるようになる。					
2	特定給食施設の種類と関連法規	本校学生の就職先は特定給食施設が主である。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。特に献立作成計画、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提供食数が多い。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し、実践できるようになる。					
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、労働災害、自然災害への備えを含む危機管理対策方法を実践できるようになる。					
7	調理作業管理	製品(料理)を作る過程で必要な食材料管理・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し、実践できるようになる。					
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し、実践できるようになる。					
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。特に施設内の区域の考え方と、大量調理機器類の配置を捉える。					
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10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と手法を理解する。					
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と手法を理解する。					
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、実践できるようになる。					
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	『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就職してすぐに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十分に理解し、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 竜子			実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	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実施する授業科目である。						
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	専門分野	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)	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)栄養価計算ソフト『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		演習の進め方と献立の意義と目的を理解する。				
2	日本人の食事摂取基準の活用方法		給食施設の食事提供にあたり、給与栄養目標量の設定方法を理解し、活用できるようになる。				
3	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日分の献立作成をおこなう。				
4	寮給食の特徴と献立作成②		計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、献立作成・評価をおこなう。				
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	児童福祉施設の特徴と献立作成①		教科書から児童福祉施設の献立の特性を確認する。3日分の献立作成(昼食・おやつ)をおこなう。				
7	児童福祉施設の特徴と献立作成②		計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、献立作成・評価をおこなう。				
8	学校給食の特徴と献立作成①		教科書から学校・事業所給食の献立の特性を確認する。3日分の献立作成をおこなう。				
9	学校給食の特徴と献立作成②		計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、献立作成・評価をおこなう。				
10	提供した食事の評価方法		保健所へ提出する報告書(月報)の作成方法を理解し、報告書を作成する。				
11	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。1日3食分の献立作成をおこない、常食から糖尿病食・脂質異常食・七分粥食に展開する。				
12	病院給食の特徴と献立作成②		計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、献立作成・評価をおこなう。				
13	高齢者介護福祉施設給食の献立作成①		教科書から高齢者介護福祉施設の献立の特性を確認する。2日間6食分の献立作成をおこない、常食から嚥下食への調整献立に展開する。				
14	高齢者介護福祉施設給食の特徴と献立作成②		計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で、献立作成・評価をおこなう。				
15	まとめ		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(30%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(40%) □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、成績考査規程に準拠して評価する。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』、『食品成分表』医歯薬出版、『調理の基本まるわかり便利帳』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
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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実施する授業科目である。						
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	専門分野	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、カレーライス、サフランライス、ルウ						
授業概要（目的・ねらい）	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。調理学で修得した内容について実習を通して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の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い、実践できるようにする。					
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）の取り方と水に対する使用量を理解し実践できるようにする。					
3	米の調理	鯉淵学園産のうるち米と上新粉を使って炊飯とよもぎ団子作りをする。文化鍋での炊飯方法、上新粉の調理方法を理解し、実践できるようにする。					
4	野菜の切り方	包丁の種類と手入れ方法を理解し、包丁研ぎができるようになる。また、和食の基本の切り方20種類の技術を身につけ実践できるようにする。					
5	野菜の切り方	14,15回に実施する「調理技術検定[切り物]」の内容の解説を行う。方法を理解した上で、各自練習し、実践できるようにする。					
6	餅米・豆類の調理	鯉淵学園産の餅米と白玉粉を使ってぼた餅とフルーツ白玉を作る。文化鍋での炊飯・白玉粉の調理・フルーツのカッティング方法を理解し、実践できるようにする。					
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。卵の蒸し物の火加減を体得し、実践できるようにする。					
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、油の使用量を体得し、実践できるようにする。					
9	卵の調理	後期に実施する「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、各自練習し、実践できるようにする。					
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ビニール袋調理に取り組む。食事提供の場で実践するための基礎知識を得る。					
11	災害時の食事作り	10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。レシピが実践に向けて適しているか検討し、よりよいレシピに整える。					
12	定食① 和食	作業工程表に沿った活動を通し、定食（雑穀ごはん、みそ汁、さばの竜田揚げ、こんにゃくとひじきの炒め煮）を作る。理論を大量調理の現場で活かせるようになる。					
13	定食② 洋食	作業工程表に沿った活動を通し、定食（サフランライス、イギリス風カレー、野菜サラダ、ドレッシング）を作る。理論を大量調理の現場で活かせるようになる。					
14	調理技術検定[切り物]	切り物の技術を1人ずつ確認する。基本の切り物と計量、盛り付け技術を身につけ、実践力を高める。					
15	調理技術検定[切り物]	切り物の技術を1人ずつ確認する。基本の切り物と計量、盛り付け技術を身につけ、実践力を高める。					
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】	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（50％） □実技試験（％） ■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	『新編調理実習書』学建書院、『一品料理500選 治療食への展開』医歯薬出版					
	参考書等	『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』『調理と理論』『食品成分表』『調理の基本まるわかり便利帳』 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	調理学実習1 (実習)		担当教員	住友 かほる		実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	学校給食において食育と給食の提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。					
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	専門分野	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	中国料理、食卓作法、寿司、おせち料理、クリスマス料理、日本料理					
授業概要(目的・ねらい)	各国の調理の技術と作法等を知らしめ、嗜好や味覚を満足させる工夫や食品の取り合わせ食事の作法なども実施する。調理を手早く仕上げるために、仲間との共同作業を効率よくこなす方法を身に付ける。					
学生が達成すべき目標(行動目標)	(1)中国料理の種類と特徴について説明できる。 (2)行事食・正月料理等の成り立ちについて説明できる。 (3)日本料理の成り立ちと特徴 膳組み 食卓作法について説明できる。 (4)仲間とのコミュニケーション能力を身につける。					
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	中国料理について		中国料理の種類と特徴、構成と食卓作法、特殊材料の種類と扱い方について学ぶ。			
2	中国料理実習①		凉拌麺、芙蓉蟹、凉拌蕃茄について学ぶ。			
3	中国料理実習②		炒米粉、凉拌蕃茄、鶏蓉玉米湯、松子糕について学ぶ。			
4	中国料理実習③		饅頭、辛辛子鶏丁、川粉条について学ぶ。			
5	中国料理実習④		火腿蛋炒飯、青椒牛肉絲、杏仁豆腐について学ぶ。			
6	中国料理実習⑤		古略肉、八宝菜、黄花湯について学ぶ。			
7	アジア料理実習		ビビンバ、わかめスープ、高麗香蕉について学ぶ。			
8	日本料理について		日本料理の成り立ちと特徴、膳組み、食卓作法について学ぶ。 おせち料理、正月の行事について学ぶ。			
9	行事食①	クリスマス料理実習	クリスマス料理について学ぶ。			
10	行事食②	正月料理実習	おせち料理、正月の行事について学ぶ。			
11	日本料理実習①		飯、ぶりの照り焼き、けんちん汁、ごま豆腐、浅漬けについて学ぶ			
12	日本料理実習②		飯、味噌汁、魚の南蛮漬け、筑前煮、季節の果物について学ぶ			
13	日本料理実習③		親子丼、しじみの赤だし、たたききゅうりの和え物、野菜の二色巻き、挽茶饅頭について学ぶ。			
14	行事食③	寿司実習	太巻き、細巻き、稲荷すしについて学ぶ。			
15	調理技術検定		卵料理(厚焼玉子、オムレツ)の衛生管理・調理技術について確認する。			
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。事前配布プリントを確認し、教科書で作り方を調べ、献立の特徴や調理の段取りを理解しておきましょう。 【復習】 1)授業で実施した内容について、学んだこと、問題点への考察をレポートにまとめる。また栄養計算を行い、献立の栄養面での特徴を理解しておきましょう。 2)教科書に目を通すことを継続して行いましょう。授業で学んだことはその日のうちに家族や友人に説明し、毎日食事づくりで実践しながら理論の意味を復習しましょう。					
成績評価	方法	■定期試験(30%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(30%) 小テスト(%) ■平常点(10%) ■レポート(30%) □その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績査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	『新編調理実習書』学健書院、『調理と理論』同文書院、『一品料理500選 治療食への展開』医歯薬出版				
	参考書等	『食品成分表』医歯薬出版、『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版社				
教員からのアドバイス・備考	毎回の授業に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。実習後早いうちにレポートを提出する。レポートは翌週返却するので、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 竜子			実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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実施する授業科目である。						
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	専門分野	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）	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	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	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験（20%） <input type="checkbox"/> 実技試験（%） <input checked="" type="checkbox"/> 実習・演習評価（60%） <input type="checkbox"/> 小テスト（%） <input checked="" type="checkbox"/> 平常点（20%） <input type="checkbox"/> レポート（%） <input type="checkbox"/> 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』医歯薬出版、『調理の基本まるわかり便利帳』女子栄養大学出版部					
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
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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実施する授業科目である。						
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	専門分野	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、検査簿、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）	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。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着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、大量調理学実習の復習を行います。 【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、成績考査規程に準拠して評価する。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』調理の基本まるわかり便利帳、 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	健康管理概論		担当教員	久米 京子			実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	学校給食、児童福祉施設の栄養管理、日立市保健センター健康増進事業(妊婦～高齢者)、健診施設での栄養指導及び相談事業、県栄養士会役員理事(公衆衛生部会)、その他健康教育事業に従事した実務経験を持つ教員がその実務経験を生かして実施する授業科目である。						
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	2年	後期	時間(単位)数	30(2)
科目区分	専門専攻	健康管理	関連資格等	栄養士/食育			
授業のキーワード	1. 健康管理システム 2. 食育						
授業概要(目的・ねらい)	健康の概念を正しくとらえ、世界及び日本の現状を把握したうえで、「健康寿命の延伸」と「QOLの維持向上」のために健康管理上の、課題と対策を学び、ライフステージに添って、生涯にわたり健康的な生活習慣を確立する。また、健康の情報が過多の昨今、正しく理解し活用する力を養う。同時に「日本人の食事摂取基準2020版」を活用し進めていく。						
学生が達成すべき目標(行動目標)	1. 胎児期から高齢期までのライフステージを通じた健康管理体制が理解できる。 2. 健康管理を実践するために、健康日本21(第二次)の目標を正しく理解し、実践普及できる。						
ディプロマポリシーと本科目の関連	1. 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。 2. 管理栄養士、栄養士の活躍の場は幅広く、また、期待度も大きい、最新の栄養学の専門知識に加え、他職種の理解と連携も求められるため、新しく正しい情報を常にキャッチし、理解及び活用していくことが出来る。						
授業計画							
回	テーマ		授業内容				
1	世界の健康		健康の概念の変遷、健康指標から見る健康の現状、WHOによる保健システムの変遷と現状、エビデンスに基づいた健康情報の収集と活用				
2	日本の健康		日本における健康の概念の変遷、並びに健康の現状、日本の健康管理システムの変遷と現状				
3	健康管理を担う施設及びスタッフ		1. 2回の重要ポイント 健康管理にかかわる施設、スタッフ				
4	妊婦と胎児の健康		妊婦と胎児の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(食品摂取における注意事項、肥満とやせについて)				
5	乳児の健康		3. 4回の重要ポイント、乳児の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(離乳食の考え方)				
6	幼児の健康		幼児の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(生活リズムについて)				
7	児童(学童)の健康		5. 6回の重要ポイント、児童の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(学校給食の位置づけ)				
8	生徒の健康		生徒の健康管理システム、現状と課題、食育(食生活を営む力の育成について)				
9	学生の健康		7. 8回の重要ポイント、学生の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(食育に関する意識)				
10	成人の健康		成人の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(生活習慣病予防)				
11	高齢者の健康		9. 10. 11回の重要ポイント、高齢者の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(低栄養・フレイルの予防、介護予防)				
12	ライフステージに於ける健康管理の事例学習		健康管理演習、健康管理、栄養指導のポイント、健康管理基本PDCAサイクル、栄養指導の留意点、栄養と運動、演習(事例検討)				
13	"		演習(事例検討・発表資料作成)				
14	"		発表、質疑、応答、助言事例発表、他者の意見を十分に傾聴する。質疑、応答、助言				
15	健康概論のまとめ(重要ポイント)		ライフステージごとの重要ポイント確認				
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】 シラバスで該当部分を確認し、テキストを読んでおく。						
	【復習】 テキストの重要ポイントを資料として配布するため再確認して覚える。						
成績評価	方法	■定期試験(80%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(10%) □小テスト(%) □平常点(%) □レポート(%) ■その他(10%)					
	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	社会・環境と健康 「健康管理概論」第3版 講談社					
	参考書等						
教員からのアドバイス・備考	配布資料は、テキストと連動してあるため、重要ポイントと合わせて確認及び復習が出来るようにしておきましょう。						

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
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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実施する授業科目である。						
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	専門分野	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)	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じ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の習得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)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の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り、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を身につける。					
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)でピザ生地を作る。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	肉まん作りを通じ、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、種実類の加工	クッキー作りを通じ、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餅加工の操作を理解する。					
12	米粉の加工	米粉パン作りを通じ、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品をおこなう。					
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じ、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、成績考査規程に準拠して評価する。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。						

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
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	特定給食施設(学校・病院)において大量調理、栄養管理、栄養指導の実務経験を持つ教員がその実務経験を生かして実施する授業科目である。						
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	専門分野	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	成長、発達、生理的機能、歯の発達、骨年齢、身体発達、第二性徴、テストステロン、エストラジオール、ローレル指数、肥満度、痩せ、摂食障害、成人期、生活習慣病、食事摂取基準、メタボリックシンドローム、更年期障害、高齢期、咀嚼、嚥下機能、栄養障害PEM、貧血、フレイルティ、ロコモティブシンドローム、ソフト食						
授業概要(目的・ねらい)	応用栄養学2では、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。①生理的特徴、②栄養アセスメント、③栄養と病態・疾病、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・思春期は、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)更年期の特徴について説明できる。 (4)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。 (5)高齢期は、生理的特徴について説明できる。 (6)高齢期の栄養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	学童期・思春期1		成長・発達、生理的機能の発達について学ぶ。				
2	学童期・思春期2		歯の発育と骨年齢について学ぶ。				
3	学童期・思春期3		身体発達の特徴について学ぶ。				
4	学童期・思春期4		第二性徴(テストステロン、エストラジオール)について学ぶ。				
5	学童期・思春期5		栄養アセスメント(肥満度)について学ぶ。				
6	学童期・思春期6		栄養と病態・疾患(肥満・痩せと摂食障害)について学ぶ。				
7	成人期1		成人期の特徴について学ぶ。				
8	成人期2		成人期の生活習慣(生活習慣病)について学ぶ。				
9	成人期3		食事摂取基準について学ぶ。				
10	成人期4		栄養と病態・疾患(肥満とメタボリックシンドローム)について学ぶ。				
11	更年期(閉経期)		更年期の特徴(骨密度の変化、更年期障害)について学ぶ。				
12	高齢期1		高齢期の生理的特徴(咀嚼、嚥下機能、消化器系)について学ぶ。				
13	高齢期2		栄養アセスメント(栄養障害PEMと貧血)について学ぶ。				
14	高齢期3		疾患と栄養ケア(フレイルティ、ロコモティブシンドローム)について学ぶ。				
15	高齢期4		嚥下障害食、ソフト食について学ぶ。				
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】 授業前には教科書をよく読んでおく。分からない言葉の意味や読み方を調べておく。調べたことはノートに書いておく。 【復習】 授業中何回も説明した部分は大切なことなのでもう一度教科書、ノートを読んでおく。板書したこと以外で印象に残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(10%) ■平常点(10%) □レポート(%) ■その他(授業中の積極性)(10%)					
	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	「応用栄養学改訂第6版」南江堂					
	参考書等	「日本人の食事摂取基準」(2021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					
教員からのアドバイス・備考	応用栄養学は、人の誕生から生涯までの体の変化、その時々に適した栄養摂取を学んでいきます。それは、川の流れのように進んでいきます。						

科目名	臨床栄養学総論（講義）		担当教員	長谷川 陽子			実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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て行う授業科目である。						
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、チーム医療、在宅医療、栄養補給法、食事療法、栄養ケアマネジメント、栄養障害、代謝性疾患、内分泌系疾患、消化管疾患、循環器疾患、腎疾患、骨粗鬆症、サルコペニア、摂食嚥下障害、フレイルティ、褥瘡、食物アレルギー、感染症、食中毒						
授業概要（目的・ねらい）	病院で働く栄養士に必要な知識と心構えを身につけることを目的とした教育を行う。適切な食事提供を行うために必要な知識である病気の特徴や栄養補給法、食事療法について学ぶ。						
学生が達成すべき目標（行動目標）	(1)臨床栄養学の意義と目的を理解し、説明できる。 (2)栄養補給の方法について理解し、説明できる。 (3)各疾患の特徴を理解し、説明できる。 (4)各疾患の栄養食事療法について理解し、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	臨床栄養学の基礎	意義と目的、チーム医療と在宅医療について理解する。					
2	食事療法、栄養補給の方法	食事療法と栄養補給（経口、経腸、経静脈）について学ぶ。					
3	代謝系疾患、栄養障害	糖尿病・脂質異常症・肥満症・低栄養などの栄養管理について学ぶ。					
4	内分泌系疾患	甲状腺・成長ホルモン分泌の異常などの栄養管理について学ぶ。					
5	消化管疾患	胃腸疾患（胃潰瘍・便秘・下痢・クローン病など）の栄養管理について学ぶ。					
6	肝・胆・膵疾患	肝炎・肝硬変・脂肪肝・胆石症・膵炎などの栄養管理について学ぶ。					
7	循環器系疾患	高血圧・動脈硬化・心疾患・脳血管疾患の栄養管理について学ぶ。					
8	腎・尿路系（泌尿器系）疾患①	慢性腎臓病（CKD）・ネフローゼ症候群・胃不全などの栄養管理について学ぶ。					
9	腎・尿路系（泌尿器系）疾患②	糖尿病性腎症・透析・尿路結石症などの栄養管理について学ぶ。					
10	運動器（骨格）系疾患	骨粗鬆症・くる病・骨軟化症・サルコペニアなどの栄養管理について学ぶ					
11	摂食嚥下障害	摂食嚥下障害を理解し、対応や適切な食事について学ぶ。					
12	高齢期疾患（老年症候群）	フレイルティ・誤嚥・認知症・褥瘡などの栄養管理について学ぶ。					
13	食物アレルギー	食物アレルギーを理解し、適切な食事や食品の選び方について学ぶ。					
14	感染症	食中毒の症状と予防法、食事療法について学ぶ。					
15	栄養ケアマネジメントの概要	栄養ケアマネジメントと栄養ケアプロセスについて理解する。					
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】 授業前に教科書を読んでおくこと。分からない項目や語句があれば、授業時に質問して解決しましょう。 【復習】 教科書や配布プリントを再度読んで復習しましょう。返却された小テストは必ず見直し、教科書で確認して覚えましょう。						
成績評価	方法	■定期試験（80％） □実技試験（％） □実習・演習評価（％） ■小テスト（10％） ■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	栄養科学イラストレイテッド「臨床栄養学 基礎編・疾患別編 改訂第2版」羊土社					
	参考書等	Nブックス「臨床栄養学概論 第2版」建邦社					
教員からのアドバイス・備考	臨床栄養学で学ぶ内容は、医療施設だけでなく介護施設でも必要な知識となります。身近な方の健康管理にも役立ちますので、しっかり取り組みましょう。						

科目名	臨床栄養学各論（講義）		担当教員	長谷川 陽子			実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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て行う授業科目である。						
対象科・コース	食品栄養科		配当年次	2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	栄養管理、チーム医療、在宅医療、栄養補給法、食事療法、栄養ケアマネジメント、神経疾患、精神系疾患、呼吸器系疾患、貧血、アトピー、がん、ターミナルケア、周術期、クリティカルケア、小児疾患、妊産婦疾患、栄養教育						
授業概要（目的・ねらい）	病院で働く栄養士に必要な知識と心構えを身につけることを目的とした教育を行う。適切な食事提供を行うために必要な知識である病気の特徴や栄養補給法、食事療法について学ぶ。						
学生が達成すべき目標（行動目標）	(1)栄養ケアマネジメントの内容と流れを説明できる。 (2)患者に対する栄養教育について理解できる。 (3)各疾患の特徴を理解し、説明できる。 (4)各疾患の栄養食事療法について理解し、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	薬と栄養・食物の相互作用		薬と栄養・食物が互いに与える影響について理解する。				
2	神経・神経疾患		認知症・パーキンソン病、摂食障害、アルコール依存症などの栄養管理について学ぶ				
3	呼吸器系疾患		かぜ・喘息・肺炎・慢性閉塞性肺疾患(COPD)などの栄養管理について学ぶ。				
4	血液・造血器系疾患		貧血・白血病などの栄養管理について学ぶ。				
5	免疫・アレルギー疾患		アトピー・蕁麻疹・関節リウマチ・シェーグレン症候群などの栄養管理について学ぶ。				
6	がんとターミナルケア		がん・緩和ケア時の栄養管理について学ぶ。				
7	周術期の管理		術前・術後の栄養管理について学ぶ。				
8	クリティカルケア		外傷・熱傷・集中治療・急性感染症の栄養管理について学ぶ。				
9	障害者に対するケア		身体障害・知的障害者(児)の栄養管理について学ぶ。				
10	小児疾患		栄養失調症・胃腸炎・嘔吐症・小児肥満・先天性代謝異常の栄養管理について学ぶ。				
11	妊産婦疾患		肥満・やせ・貧血・妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病の栄養管理について学ぶ。				
12	栄養ケアマネジメント演習①		傷病者の栄養ケアマネジメントの過程について学ぶ。				
13	栄養ケアマネジメント演習②		要支援者・要介護者の栄養ケアマネジメントの過程について学ぶ。				
14	栄養教育(栄養食事指導)		患者に対する栄養教育について学ぶ。				
15	まとめ		各疾患の重要ポイントを再確認する。				
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】 授業前に教科書を読んでおくこと。分からない項目や語句があれば、授業時に質問して解決しましょう。						
	【復習】 教科書や配布プリントを再度読んで復習しましょう。返却された小テストは必ず見直し、教科書で確認して覚えましょう。						
成績評価	方法	■定期試験(80%) □実技試験(%) □実習・演習評価(%) ■小テスト(10%) ■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	栄養科学イラストレイテッド「臨床栄養学 基礎編・疾患別編 改訂第2版」羊土社					
	参考書等	Nブックス「臨床栄養学概論 第2版」建常社					
教員からのアドバイス・備考	臨床栄養学で学ぶ内容は、医療施設だけでなく介護施設でも必要な知識となります。身近な方の健康管理にも役立ちますので、しっかり取り組みましょう。						

科目名	臨床栄養学実習 (実習)		担当教員	長谷川 陽子			実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	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て行う授業科目である。						
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(i)
科目区分	専門分野	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	栄養管理、チーム医療、栄養補給法、食事療法、食事基準、食品構成、一般治療食、特別治療食、食事箋、サイクルメニュー、献立展開、臨床調理、常食、軟菜食、分粥食、流動食、術後食、食塩制限、糖尿病食品交換表、単位計算、腎臓病食品交換表、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、治療用特殊食品、高齢者の栄養管理、摂食・嚥下、褥瘡、介護食、とろみ調整、ゲル化剤、経腸栄養剤、食物アレルギー食、化学療法時の食事						
授業概要(目的・ねらい)	病院で働く栄養士に必要な知識と心構えを身につけることを目的とした教育を行う。病院に入院している患者にとって栄養補給は重要であり、おいしい食事は患者の満足度を上げ治療効果に影響を与える。病態に応じた食事療法を学び、調理実習を通して臨床における調理技術の向上と実践力を身につける。						
学生が達成すべき目標(行動目標)	(1)病院における食事療養の目的や栄養士の役割を説明できる。 (2)各疾患の病態を理解し、対象者に合わせた食事提供ができる。 (3)各疾患に対応した献立展開ができる。 (4)衛生管理を守り、安全な食事提供ができる。						
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	病院食の概要		病院における栄養士の役割や業務について理解する。				
2	一般治療食の基礎・軟菜食の食事計画		一般治療食の分類や適応症、給与目標量の設定について理解する。				
3	軟菜食・全粥食～流動食(調理実習)		粥の調整、副菜の調理と食品選択、盛り付けや提供方法を学ぶ。				
4	特別治療食の基礎・食塩制限食		特別治療食の分類や食事基準の種類、食塩制限の基本について理解する。				
5	エネルギーコントロール食の食事計画		適応疾患や食事基準、糖尿病の食事療法、食品交換表の活用法を理解する。				
6	低エネルギー食(調理実習)		食品選択と調理のポイント、治療用特殊食品の使用法を学ぶ。				
7	脂質コントロール食の食事計画		適応疾患や食事基準、調理の工夫について理解する。				
8	低脂質食(調理実習)		食品選択と調理のポイント、治療用特殊食品の使用法を学ぶ。				
9	たんぱく質コントロール食の食事計画		適応疾患や食事基準、腎臓病の食事療法、食品交換表の活用法を理解する。				
10	低たんぱく質・低ナトリウム食(調理実習)		食品選択と調理のポイント、治療用特殊食品の使用法を学ぶ。				
11	一般治療食から特別治療食への展開		グループごとに食事計画(献立作成・調理手順・発注書)の作成方法を理解する。				
12	学生による献立展開食(調理実習)		学生が作成した食事計画を基に調理・評価を行い、病院食の理解を深める。				
13	高齢者の栄養管理と介護食		高齢者の特徴(食事量の減少、食欲低下、かむ力、飲み込む力の低下)に合わせた食事について理解する。				
14	介護食(調理実習)		飲み込みやすい食事の調理や盛り付け、とろみ調整食品・ゲル化剤の使い方を学ぶ。				
15	その他治療食の食事療法・まとめ		食物アレルギー食、化学療法時の食事等について食品選択や調理ポイントを理解する。				
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】 授業前に教科書を読んでおくこと。分からない項目や語句があれば、授業時に質問して解決しましょう。						
	【復習】 講義の回は毎回課題を取り組みますので、間違えた所は教科書等で確認してください。実習はグループ学習ですので、取り組んだ実習に対するの評価を話し合います。実習後はレポートの他、調理した献立の栄養計算を行い提出してください。						
成績評価	方法	■定期試験(20%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(50%) □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	「臨床調理 第7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9版」医歯薬出版					
	参考書等	「一品料理500選 治療食への展開」医歯薬出版、「食品成分表2021」「調理のためのベーシックデータ 第5版」女子栄養大学出版部					
教員からのアドバイス・備考	病院での食事提供はチームワークが大切です。実習はグループで行いますので、協力しながら「おいしい病院食」作りを目指しましょう。						

科目名	公衆栄養学 (講義)	担当教員	須能 恵子			実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	茨城県の行政栄養士(管理栄養士)として本庁及び保健所等に勤務し、26年間公衆栄養の最先端で業務を行った。主な業績としては、食環境整備として飲食店等がヘルシーメニューを提供する制度(いばらき健康づくり支援店制度)の創設や、教育庁保健体育科での栄養教諭配置がある。					
対象科・コース	食品栄養科	配当年次	2年	後期	時間(単位)数	30(2)
科目区分	専門分野	栄養の指導	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	公衆栄養活動、ヘルスプロモーション、住民参加、健康・栄養問題、食環境の整備、公衆栄養マネジメント、諸外国の栄養問題					
授業概要(目的・ねらい)	わが国の公衆栄養活動の歴史を紐解きながら、現在の健康・栄養の問題点や課題を把握し、疾病予防と健康の保持増進を目的とする適切な栄養関連サービスを提供するために必要な理論と方法を学ぶ。また、茨城県の行政栄養士として、様々な栄養政策を実施してきた経験を生かした、より具体的に身近な公衆栄養活動を紹介することができ、公衆栄養活動の重要性と楽しさ、醍醐味について理解を深めることのできる授業である。					
学生が達成すべき目標(行動目標)	(1)公衆栄養活動の歴史から、その重要性を理解し、自ら活動することの必要性について考えることができる。 (2)食をとおした健康の保持・増進や疾病の発生予防・改善についての現状を学び、健康づくりにおける栄養士の役割を理解することができる。 (3)公衆栄養プログラムの事例をとおして健康・栄養問題の課題や対応方法について学び、公衆栄養活動の実践に必要な考え方を修得できる。 (4)世界およびわが国の栄養や健康問題の現状を理解することができる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	世界およびわが国の栄養や健康問題を把握し、幅広い視点から関係者と連携した公衆栄養活動を展開し健康問題に取り組むことができる。公衆栄養活動の視点を身に付け、その目的である人々の疾病の予防・改善、健康の維持増進、生活の質の向上に貢献することができる。 (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。					
授業計画						
回	テーマ	授業内容				
1	公衆栄養の概念	公衆栄養活動の目的、考え方、範囲等について学ぶ				
2	公衆栄養活動の歴史と意義	公衆栄養活動の歴史、活動の意義について学ぶ				
3	公衆栄養活動と健康・栄養問題(健康状態の変化)	社会・食環境の変化、少子高齢社会などの健康・栄養問題の背景について理解する我が国の健康状態の変化と健康・栄養問題について学ぶ				
4	公衆栄養活動と健康・栄養問題(食生活の変化)	国民健康・栄養調査の結果からわが国の食事の変化、今後の課題や対策の必要性について学ぶ生活習慣病の一次予防やQOL向上のための食生活改善の課題と対策の必要性を理解する				
5	公衆栄養活動と健康・栄養問題(食環境の変化)	疾病の予防や健康増進につながる適正な食生活を実践するための食環境整備について学ぶ				
6	わが国の栄養政策(健康増進基本方針)	国民健康・栄養調査の意義、目的、方法・内容について学ぶ健康日本21(第2次)策定の背景、目的、内容、目標、評価について学ぶ				
7	わが国の栄養政策(実施のための指針、ツール)	食生活指針、食事バランスガイド、身体活動基準・指針策定の背景について理解する				
8	栄養疫学	食事摂取量の測定方法(食事調査法)について学ぶ				
9	公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメントのマネジメントサイクル(PDCAサイクル)、住民参加について学ぶ				
10	公衆栄養プログラムの展開	健康づくり、食育、在宅医療、介護、健康・食生活の危機管理と食支援に関する公衆栄養プログラムの事例について学ぶ				
11	食環境づくりのための公衆栄養プログラムの展開例	特別用途食品・特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品の活用、栄養成分表示の活用、外食料理の活用事例(茨城県の事例)を通じた食環境づくりのためのプログラムについて学ぶ				
12	地域における公衆栄養プログラムの展開例	各ライフステージ、ハイリスク集団を対象とした公衆栄養プログラム事例の展開について学ぶ				
13	日本人の食事摂取基準(食事摂取基準の概念と活用)	日本人の食事摂取基準の概念と活用について学ぶ				
14	公衆栄養関係法規	公衆栄養に関連する主な法規の目的と規定内容について学ぶ				
15	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題及び健康・栄養政策	国際的な健康・栄養問題に対する国際的な栄養行政組織の施策について学ぶ				
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】 シラバスで該当部分を確認し、事前に教科書を読んでおきましょう。特に、専門用語の意味等を調べて事前に理解しておく、授業の理解が深まります。 【復習】 1)毎回、授業で実施した内容について見直し、特に強調した部分を中心に復習しておきましょう。 2)授業で学んだことの視点で、日常生活や食環境も含めた地域を見直してみようを習慣にしましょう。新たな発見・気づきが出てきます。					
成績評価	方法	■定期試験(90%) □実技試験(%) □実習・演習評価(%) □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	「公衆栄養学 第10版」古畑公、松村康弘、鈴木三枝編著、光生館				
	参考書等	「日本人の食事摂取基準(2020年版)」第一出版				
教員からのアドバイス・備考	公衆栄養学は、栄養士・管理栄養士が社会活動を展開するうえで基礎となる科目です。講義中心ですが、積極的に授業に参加し、質問に対して答える、質問するなどして理解を深めてください。理解が進むよう、毎回プリントを配布します。					

科目名	栄養教育論 (講義)		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
実務経験のある教員等による授業科目(実務経験の概要)	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、その実務経験を活かし、栄養指導の意義と実践を通して栄養教育の授業を実施する科目である。						
対象科・コース	食品栄養		配当年次	2年	後期	時間(単位)数	30(2)
科目区分	専門分野	栄養の指導	関連資格等				
授業のキーワード	栄養情報の収集・分析・評価・判定 栄養教育プログラムの作成・実施・評価 行動科学 カウンセリング						
授業概要(目的・ねらい)	対象者の行動変容を促す手段としてカウンセリング、食行動変容技法などの理論と技術を学ぶ。健康・栄養状態、食行動、食環境に関する情報収集、実態把握、問題点の抽出、分析の方法を学ぶ。						
学生が達成すべき目標(行動目標)	(1)栄養教育プログラムの作成、実施、評価をおこなうことができる。 (2)栄養教育の理論と方法、カウンセリング、行動変容技法などを活用することができる。 (3)対象者の状況に応じた栄養教育のあり方や方法などを提案できる。						
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の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	栄養教育の概念	栄養教育の定義・目的、栄養教育と介入、栄養指導・栄養教育の法的根拠、栄養教育と管理栄養士・栄養士の役割					
2	栄養教育と社会・生活とのかかわり	栄養教育と社会の変化、栄養教育の歴史、食環境づくりにおける栄養教育					
3	栄養教育に関連する生活指導	運動指導、休養指導、睡眠指導、適正飲酒の指導					
4	食事バランスガイド	作成の目的、農林水産省・厚生労働省のねらい、食事バランスガイドの内容、活用方法					
5	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントの意義、健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント、栄養診断、栄養教育計画・実施・評価					
6	行動科学からみた食行動変容の機序行動	科学からみた食行動変容の機序、個人・個人間の行動変容に関する理論					
7	個人の行動変容を促す技法	行動変容技法、集団や社会の行動変容に関する理論の応用、組織作り・地域づくり					
8	栄養カウンセリング	コミュニケーション、カウンセリング、コーチング					
9	栄養教育方法の選択と教育形態	個別教育・集団教育とチームティーチング、集団教育の形態、一斉学習、グループ学習					
10	プレゼンテーション技法	教育内容の精選と具体的な見せ方、教材、媒体作成					
11	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育(高齢期)	自立高齢者に対する栄養教育・栄養指導・運動指導、「高齢者のための食生活指針」ロコモティブシンドローム・サルコペニア・フレイル					
12	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開(演習)	学童期、壮年期、高齢期の各事例に対しアセスメント・栄養診断・栄養教育計画を立案する。					
13	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開(演習)	栄養教育計画を立案後発表し、その後全体討論をする。					
14	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開(演習)						
15	災害時の栄養教育活動・栄養教育論のまとめ	災害時の栄養管理、災害時のポピュレーションアプローチ・ハイリスクアプローチ					
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】	教科書の該当する章を読んでおく					
	【復習】	教科書の図や表を理解する。配布した資料を読む。小テストの間違った部分を復習する。					
成績評価	方法	■定期試験(70%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(10%) ■小テスト(10%) ■平常点(10%) □レポート(%) □その他(%) 発表					
	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	「栄養指導論」 相川りゑ子編 建帛社					
	参考書等						
教員からのアドバイス・備考	配布資料と授業時に行う小テストは必ずとじておきましょう。						

科目名	栄養指導・教育実習（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
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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、その実務経験を活かし、栄養指導の意義と実践を通して栄養教育の授業を実施する科目である。						
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	専門分野	栄養の指導	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	栄養教育、目標設定、学習計画、栄養計画、媒体、紙芝居、エプロンシアター、栄養教育指導案、実演、媒体の評価、糖尿病の食事、糖尿病食品交換表、腎臓病の食事、腎臓病食品交換表、単位計算、栄養アセスメント、身体計測、栄養ケアの記録、カウンセリング、クライアント、カウンセラー、弁当作り、実演、評価						
授業概要（目的・ねらい）	栄養指導の流れを理解し、媒体作成や実演法を行ううえでの知識や技術の修得を行う。糖尿病や腎臓病の食品交換表を用いて献立を指導できるよう知識を深め、実践できるようにする。						
学生が達成すべき目標（行動目標）	(1)対象者にあわせた媒体を協力して作成することができる。 (2)糖尿病の食品交換表を使いこなして献立を作成することができる。 (3)腎臓病の食品交換表を使いこなして献立を作成することができる。 (4)栄養アセスメント、栄養指導における記録、栄養カウンセリングについて説明することができる。 (5)弁当作りにおける栄養指導計画と実演計画が作成でき、実演した後の評価をすることができる。						
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	オリエンテーション・媒体作成①		対象者別にテーマを決め、対象者にあつた媒体を作成する方法を理解する。				
2	媒体作成②		グループごとに、対象者にあつた媒体を作成する方法を理解する。				
3	媒体作成③		グループごとに、対象者にあつた媒体を作成する方法を理解する。				
4	媒体作成④		グループごとに、対象者にあつた媒体を作成する方法を理解する。				
5	媒体作成⑤		グループごとに、対象者にあつた媒体を作成する方法を理解する。				
6	媒体作成⑥		グループごとに、作成した媒体を実演し、評価する方法を理解する。				
7	媒体作成⑦		実演した時の評価を用い、改善するポイントを見直し、次に活かす方法を理解する。				
8	糖尿病食品交換表①		糖尿病食品交換表の見方や使い方を理解する。				
9	糖尿病食品交換表②		糖尿病食品交換表を用いて、献立を作成する方法を理解する。				
10	腎臓病食品交換表①		腎臓病食品交換表の見方や使い方を理解する。				
11	腎臓病食品交換表②		腎臓病食品交換表を用いて、献立を作成する方法を理解する。				
12	栄養アセスメント・栄養指導における記録		栄養アセスメントの際に用いる身体計測の方法を学ぶ。また、栄養指導における記録の書き方について理解する。				
13	栄養指導の実際		栄養指導におけるカウンセリングの技法を理解する。				
14	栄養指導計画と実演計画		「弁当作りのポイント」をテーマに、計画を立案する方法と実演する方法を理解する。				
15	栄養指導計画と実演計画の評価		「弁当作りのポイント」をテーマにおいて実演した結果を評価する方法を理解する。				
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】 キーワードとなる単語については調べておきましょう。媒体を作成するので、対象者の問題点について調べておきましょう。 【復習】 授業で行った部分について、配布されたプリントと教科書を読んで理解を深める。糖尿病や腎臓病については、食品交換表を再度見直し、見方や分類、使い方を復習する。						
成績評価	方法	■定期試験(50%) □実技試験(%) ■実習・演習評価(30%) □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、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。					
使用教材	教科書	「栄養指導論」相川り多子編 建帛社、「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	「ライフステージ実習栄養学 第6版」医歯薬出版、「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。また、グループで作業することもありますので、協力して取り組みましょう。						

科目名	調理学実習Ⅱ（実習）		担当教員	住友 かほる		実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	学校給食において食育と給食の提供の実務経験を持つ教員が、その経験を活かして実施する授業科目である。					
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	専門分野	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	西洋料理、テーブルマナー、食事作法、日本料理、献立作成、バランスの良い食事、嗜好に合う食事、レシピ開発、実演法					
授業概要（目的・ねらい）	各国の調理技術や行事食、食事の作法等を指導する。実習を通して嗜好や味覚を満足させる工夫、食品の取り合わせ方法、食事の作法お実践できるようになる。また、栄養士活動に役立つ献立立案やレシピ開発の流れを修得する。					
学生が達成すべき目標（行動目標）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日本料理の成り立ちと特徴や膳組、食事作法について説明でき、実践できるようになる。 2. 洋風料理の種類と特徴について説明でき、実践できるようになる。 3. 献立立案方法やレシピ開発について説明でき、実践できるようになる。 					
ディプロマポリシーと本科目の関連	<ol style="list-style-type: none"> 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	西洋料理とテーブルマナー	講義：西洋料理の成り立ちと特徴や膳組み、食卓作法を理解し、献立作成や調理に活かす。				
2	テーブルマナーの実践	校外演習：洋風料理の食事作法を実践する。				
3	西洋料理の調理①	軽食：サンドイッチ、フルーツサラダ、デザート調理をする。				
4	日本料理について	講義：日本料理の献立理論や調理工程を理解して実践できるようになる。				
5	日本料理の調理①	筍ご飯、かつおのたたき、海老しんじょとわかめのおすまし、季節の果物の調理をする。				
6	日本料理の調理②(幕の内弁当)	弁当について学び、幕の内弁当をつくる。				
7	西洋料理の調理②	パエリア、ムニエル、ハーブソースかけ、コールスローサラダの調理をする。				
8	西洋料理の調理③	パン、ビーフストロガノフ、グリーンサラダ、コンソメスープ、デザート調理をする。				
9	西洋料理の調理④	ピラフ、ロールキャベツ、きのこのワイン蒸し、クレープの調理をする。				
10	日本料理の調理③	雑穀ごはん、さつま汁、鰻の塩焼き、みぞれ和え、水ようかんの調理をする。				
11	日本料理の調理④	ご飯、ぎせい豆腐、茶筌(ちゃせん)なす、インゲンのゴマ和え、たまねぎとじゃがいもの味噌汁の調理をする。				
12	日本料理の調理⑤	七夕そうめん、天ぷら、酢の物、くず餅を調理をする。				
13	レシピ開発の理論	講義：レシピコンテストを題材に、対象者に好まれるレシピのあり方を理解し、書類の整え方や写真撮影方法について理解を深める。				
14	レシピ開発の実践	考案したレシピを調理し、写真撮影と試食会を行い評価しあう。より良いレシピ計画について理解を深める。				
15	実演法の実施	講習会の開催：グループ単位で講習会を開催し、評価しあう。より良い講習会の在り方について理解を深める。				
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	<p>【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。事前配布プリントを確認し、教科書で作り方を調べ、献立の特徴や調理の段取りを理解しておきましょう。また、事前プリントを確認し、作り方と栄養計算をして献立の特徴や調理の段取りを理解</p> <p>【復習】 1) 試範のデモンストレーションの内容について要点をメモし、料理の工程を確認する。 2) レポートとして次の点についてまとめ、復習に役立てましょう。①料理の作り方 ②作業工程 ③栄養計算の結果から献立の栄養面の特徴 ④料理の味や特徴 ⑤考察 3) 取り組んだ料理は家庭の日常の食事作りに役立て、料理の腕を磨きましょう。</p>					
成績評価	方法	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 (30%) <input type="checkbox"/> 実技試験 ()% <input checked="" type="checkbox"/> 実習・演習評価 (30%) <input type="checkbox"/> 小テスト ()% <input checked="" type="checkbox"/> 平常点 (10%) <input checked="" type="checkbox"/> レポート (30%) <input type="checkbox"/> 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	『新編調理実習書』学建書院、『調理と理論』同文書院、『一品料理500選 治療食への展開』医歯薬出版				
	参考書等	『日本食品成分表』医歯薬出版、『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部				
教員からのアドバイス・備考	毎回の授業に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。実習後早いうちにレポートを提出する。レポートは翌週返却するのでファイルにまとめておくこと。					

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、長谷川 陽子			実務経験のある教員等による授業科目
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	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活かして実施する授業科目である。						
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	専門分野	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）	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。						
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理解し、実践できる。 (2) 倫理観を持ち、物事に取り組むことができる。 (3) 給食の機構の概要及び特質について理解する。 (4) 献立作成及び栄養価算定ができる。 (5) 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、大量調理学実習・給食管理学実習の復習を行いましょ。 【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。						
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、成績考査規程に準拠して評価する。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』『食品成分表』『調理の基本まるわかり便利帳』『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』					
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。						