

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
給食運営総合指導	駒田 亜衣	講義	2	栄養士必修	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	<p>喫食者に対して適切な食事を提供するために必要な実践的知識について学ぶための科目である。</p> <p>食品成分表を理解し、正しく栄養価計算できること、日本人の食事摂取基準を用いた栄養価の設定ができること、主食・主菜・副菜の料理構成を理解し、1つの料理・1食あたりの適量が把握できるようになることを目的とし、栄養士の実務に必要な実践的知識を身につける。</p> <p>また、食品構成を用いて作成した自身の献立について栄養診断と評価を実施し、その改善についても検討する。</p>						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 喫食者の食事摂取基準およびニーズに合わせた献立が作成できる。</li> <li>2 日本食品成分表の食品分類・分析法を理解し、正しく栄養価計算ができる。</li> <li>3 食品構成に基づいた食事計画の立案、実施献立の栄養評価と改善ができる。</li> </ol>						
回	学習内容						
1	オリエンテーション、食事・調理の目的、献立構成						
2	日本食品成分表における食品の分類						
3	日本食品成分表における分析法の理解						
4	食事摂取基準の考え方と利用、食品構成						
5	エネルギー・栄養素の配分、献立作成の注意点						
6	食事計画と献立の評価、エネルギー産生栄養素比率						
7	基本の調味操作						
8	献立ごとの食品の使用量と調味						
9	食事摂取基準と食品構成に基づいた献立の作成						
10	献立の評価と改善の検討						
11	調味の標準化						
12	廃棄率の計算と発注書の作成						
13	パソコンを用いた栄養価計算の演習						
14	食事摂取基準と食品構成に基づいた1日の献立作成						
15	作成した献立の評価、試験とまとめ						
予習内容 復習内容	<p>予習：講義中に示す資料、食材の栄養価に目を通す等</p> <p>復習：授業の内容をノートに整理し、考察メモを書き込む等</p>						
教科書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「流れと要点がわかる『調理学実習』」香西みどり、綾部園子編著、光生館</li> <li>・参考書として「日本食品成分表 2022（七訂）」を使用する</li> </ul>						
成績評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平常点（60％）、試験（40％）、で評価する。平常点は、講義中に課すレポートの内容、出席状況、授業態度等を総合的に評価する。</li> </ul>						
実務経験	<p>病院で栄養士・管理栄養士として勤務していました。実務経験を活かし、給食の運営と栄養管理に必要な知識と基礎的な技術が修得できるよう努めます。</p>						
その他 特記事項							