

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
特別演習	駒田 亜衣	演習	4		1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	<p>将来、栄養士として社会で活躍することを希望する学生を対象とし、給食管理や食事計画、献立作成、調理実習（大量調理を含む）を実施する。またその他の活動として、公衆栄養学的調査を実施し、栄養士の実務に必要な研究手法を理解する。</p> <p>栄養士として働くにあたり、必要な知識・技術を身につけるとともに、献立検討や大量調理実習への積極的な参加によって豊かなコミュニケーション能力を身につける。</p>						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養士の実務に必要な食事計画を立てる技術が身につく 2 実務の中で必要な栄養情報処理能力が身につく 3 豊かなコミュニケーション能力が身につく 						
回	学習内容		回	学習内容			
1	オリエンテーション・ゼミ説明		16	後期予定確認と文献検討			
2	研究テーマの検討		17	研究テーマへの取り組み（データの集計）			
3	パソコン演習・エクセルの基本的操作		18	研究テーマへの取り組み（解析・考察）			
4	パソコン演習・ワードの基本的操作		19	大量調理を踏まえた食事計画の検討			
5	研究テーマの決定		20	大量調理を踏まえた献立作成			
6	研究テーマへの取組（データ整理）		21	食材の発注と作業工程の確認			
7	テーマに関する文献検索		22	厨房機器の使い方			
8	献立の考案（給与目標量の設定）		23	大量調理実習（試作）			
9	考案献立の発注と調理機器の確認		24	大量調理実習の献立検討			
10	考案献立の試作		25	大量調理実習（考案献立の提供）			
11	考案献立の検討		26	実習の課題と改善の検討			
12	考案献立の栄養価計算		27	研究テーマへの取り組み（資料作成）			
13	検討した献立の試作		28	研究テーマのまとめ			
14	献立の完成		29	研究テーマ報告			
15	考案献立の報告と考察		30	報告内容のグループワーク			
予習内容 復習内容	<p>予習：授業中に調べた文献に目を通す、献立作成に必要な資料を探しておく等</p> <p>復習：授業で実施した内容をノートなどにまとめ、考察する等</p>						
教科書	授業の中で参考文献などを随時紹介する。						
成績評価	研究発表内容やレポート（50%）、本演習に対する活動意欲・出席状況（50%）として評価する。						
実務経験	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、献立作成の手順、栄養士としての食事計画が立てられる能力、調理の技術を修得できるよう努めます。						
その他 特記事項							