

Minami Kyushu University Syllabus								
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		管理栄養学科	
科目名称 [英語名称]	食事計画論実習Ⅱ [Nutrition Coordinate・ExerciseⅡ]				実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	309705	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	2年次	
教員氏名	長友 多恵子/山内 美智子/池田 睦子				学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(1) DP2(2) DP3(2) DP3(3)		
授業概要	<p>本授業の目的は、食事計画論実習Ⅰ等で学修したことを活用し、栄養士資格習得のための学外実習における学校給食の献立作成や地場産物を活用した食事計画から調理実習を行えるようにすることです。【汎用性技能を応用し活用する能力】</p> <p>また、一連の学修を通して、問題点・課題を見つけ、解決案を説明できるようになることなどで学習内容がより深まると考えられます。【チェックワーク・リーダーシップ】</p> <p>適宜、実際の活動場面や学校・病院・地域の施設で見られる状況や注意する点について、事例として提示します。さらに、地場産物を活用した行事食や郷土料理を活用した献立作成を行うことで地域に根差した栄養士(管理栄養士)の育成となり、南九州大学DP「食・緑・人」に繋げる力を身につけることを目指します。</p>							
関連する科目	食事計画論実習Ⅰ、調理学、調理学実習、給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ							
授業の進め方と方法	個人やグループで作業し発表することを基本とし、調理実習も行う。 【チェックワーク・リーダーシップ】【コミュニケーション・スキル】							
授業計画	<p>第1回 献立作成の基本 1:調理形態と献立組み合わせ・献立作成の評価(食品の分類等)(担当:長友)</p> <p>第2回 献立作成の基本 2:日本人の食事摂取基準を活用した献立作成 (担当:長友)</p> <p>第3回 献立作成の基本 3:ハラル食などの特別な対応が必要な食事の知識 (担当:長友)</p> <p>1日の献立作成を通じて、管理栄養士としての基本や特別な対応食を学びます。</p> <p>第4回 野菜350g(緑黄色野菜120g・淡色野菜230g)を使って 1:献立作成(個人で作成)(担当:池田)</p> <p>第5回 野菜350g使って 2:献立作成(班で検討)注文書・作業工程表の作成 (担当:池田)</p> <p>第6回 野菜350g使って 3:調理実習 (担当:池田)</p> <p>第7回 野菜350g使って 4:調理実習からの評価(反省・発表) (担当:池田)</p> <p>1日に必要な野菜量を摂取する知識と技術を身につけます。</p> <p>第8回 食事計画と地場産物の活用 1:行事食について(献立作成) (担当:長友)</p> <p>第9回 食事計画と地場産物の活用 2:郷土料理について(献立作成) (担当:長友)</p> <p>第10回 食事計画と地場産物の活用 3:献立作成(班で検討)注文書等の作成 (担当:長友)</p> <p>第11回 食事計画と地場産物の活用 4:「行事食・郷土料理」調理実習 (担当:長友)</p> <p>第12回 調理実習からの問題点・課題の発見及び解決案の発表 (担当:長友)</p> <p>食事計画を立てる上での知識、地域の食生活について学びます。</p> <p>第13回 学童(学校給食)の献立作成 1:学校給食食事摂取基準及び現状と課題(グループワーク)(担当:山内)</p> <p>第14回 学童(学校給食)の献立作成 2:米飯の場合・パン給食の場合・注文書作成 (担当:山内)</p> <p>第15回 学童(学校給食)の献立作成 3:調理実習及び評価(発表、課題解決) (担当:山内)</p> <p>学童に対しての学校給食の献立作成について学びます。</p>							
授業の到達目標	<p>食事計画論実習Ⅰや調理学で学修したことや調理学実習で身に付けた技術をより深め、実際に目的に合った献立作成ができ、栄養士(管理栄養士)として、特定多人数に継続的に供給する施設への学外実習へ繋げることができる。 【汎用性技能を応用し活用する能力】</p>							
授業時間外の学修	<p>【予習】宮崎県の特産品を調べる(2時間) 行事食・郷土料理について調べる(4時間)</p> <p>【復習】主食・主菜・副菜の基本料理を家で作る(6時間)</p>							
課題に対するフィードバック	レポートは評価をし、解説を行います。学生が作成した案や発表についてアドバイスを行います。	評価方法		以下の項目に基づいて評価します。 1)レポート等の提出物 70点 2)実習へ取り組む姿勢や発表等 30点				
テキスト	・必要に応じてプレゼンし、資料を配布する							
参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・日本人の食事摂取基準 ・学校給食食事摂取基準 ・調理のためのベーシックデータ 							
備考								