

| Minami Kyushu University Syllabus | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|---------|------|--------|--------|----------------|---|
| シラバス年度 | 2022年度 | 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 | 食事計画論実習Ⅱ | | | | | | 授業形態 | 実習 | |
| 科目コード | 309705 | 単位数 | 1単位 | 配当学年 | 2年 | 実務経験教員 | ○ | アクティブ ラーニング | ○ |
| 担当教員名 | 長友 多恵子、木村 志緒、杉尾 直子 | | | | | | | | |
| 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ある。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る。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、事例として提示する。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す。</p> | | | | | | | | |
| 関連する科目 | 履修前に食事計画論実習Ⅰ、調理学、調理学実習を、同時期に給食経営管理実習Ⅰを受講しておくことが望ましい。履修後は、給食経営管理実習Ⅱを受講することが望ましい。 | | | | | | | | |
| 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、テーマに応じて調理実習を行う。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【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） | | | | | | | | |
| 授業計画 【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） | | | | | | | | |
| 授業計画 【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） | | | | | | | | |
| 授業計画 【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：木村） | | | | | | | | |
| 授業計画 【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：木村） | | | | | | | | |
| 授業計画 【第6回】 | 野菜350g使って 3：調理実習（担当：木村） | | | | | | | | |
| 授業計画 【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：木村） | | | | | | | | |
| 授業計画 【第8回】 | 食事計画と地場産物の食材の活用 1：行事食について（献立作成）（担当：長友） | | | | | | | | |
| 授業計画 【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） | | | | | | | | |
| 授業計画 【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） | | | | | | | | |
| 授業計画 【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） | | | | | | | | |

| | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 【第12回】 | 食事計画と地場産物の活用 5: 調理実習からの問題点・課題の発見 (担当:長友) |
| 授業計画 【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:杉尾) |
| 授業計画 【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:杉尾) |
| 授業計画 【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:杉尾) |
| 授業の到達目標 | 1. 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る。【知識・理解を応用し活用する能力の獲得】 2. 実際に目的に合った献立作成ができる。【問題解決力・問題発見力の獲得】 3. 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。【情報リテラシー・論理的思考の獲得】 |
| 学位授与の方針 (DP)との関連 | 1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)/2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)/2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2) |
| 授業時間外の学修 【予習】 | ・テーマに合わせた資料を探す(1時間) ・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(2時間) |
| 授業時間外の学修 【復習】 | ・課題の仕上げや発表の練習をする(1時間) ・主食・主菜・副菜の基本料理を家で作る(2時間) |
| 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を行います。 |
| 評価方法・基準 | 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 | ・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 ・食品成分表 |
| 備考 | |