

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者	
食事計画・献立作成実習	2年次	必修	実習	1単位（45時間）	大友 崇	
授 業 概 要						
管理栄養士の業務において必須となる献立作成、調理実習を行う。食事計画と実際の料理のできあがり差異が無い、また差異が生じた場合にはどのように対応すべきかを実際に調理をすることで理解を深める。						
到 達 目 標						
献立作成の実際を学び、給食経営管理論実習や応用栄養学実習につなげる。 献立作成のための知識と技術を身に付ける。 献立を立てるために必要なプロセスを理解し、基本的な献立作成ができる。						
実務経験のある教員						
実務経験のある教員						
回	学 習 内 容				担当教員	
1・2	オリエンテーション、給与栄養目標量の設定①				大友 崇	
3・4	加重平均栄養成分表の作成、食品構成表の作成①、価格調査					
5・6	食品構成表の作成②、 専門学院生の1週間の献立作成①					
7・8	専門学院生の1週間の献立作成②、献立作成の手順					
9・10	献立作成① 食材使用量計画表の作成①					
11・12	献立作成② 食材使用量計画表の作成②、価格調査まとめ					
13・14	献立作成③ 栄養価計算					
15・16	献立作成④ 栄養価計算、献立の相互チェック					
17・18	発注書の作成、作業工程表の作成					
19・20	調理実習					
21・22	調理実習のまとめ（献立の見直しと訂正）、栄養出納表の作成① 発表準備					
23・24	栄養出納表の作成②、実習のまとめ、発表、確認テスト					
学 習 方 法						
・本実習と栄養管理導入演習・基礎栄養学・食品学・応用栄養学・調理学（実習も含め）等の科目を関連づけて学ぶと良い。						
評 価 方 法						
ファイル、確認テスト、課題の提出状況および内容、実習態度により総合的に評価する。						
先 修 科 目						
先 修 科 目						
教 科 書 、 参 考 書						
<ul style="list-style-type: none"> ・日本食品標準成分表 医歯薬出版 ・日本人の食事摂取基準（2020年版） 第一出版 ・調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部 						