

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）	佐久間直美
授 業 概 要					
<p>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。</p>					
到 達 目 標					
<p>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。</p>					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2 3・4 5・6 7・8 9・10 11・12 13・14 15・16 17・18 19・20 21・22 23・24 25・26 27・28 29・30	<p>オリエンテーション 給与栄養目標量の設定 価格調査 荷重平均栄養成分表の作成 食品構成表の作成 期間献立① 期間献立② 献立作成① 価格調査まとめ 献立作成② 栄養計算ソフトの使い方 栄養価計算 献立の相互チェックポイントと相互チェック① 発注 調理実習① 献立の相互チェックポイントと相互チェック② 発注 調理実習② 調理実習①、②のまとめ 発表 まとめ</p>				佐久間直美 他
学 習 方 法					
<p>・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。</p>					
評 価 方 法					
<p>課題の提出状況および内容により総合的に評価する。</p>					
先 修 科 目					
教 科 書 、 参 考 書					
<ul style="list-style-type: none"> ・新ビジュアル 食品成分表 大修館書店 ・日本人の食事摂取基準（2015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 ・栄養計算ソフト エクセル栄養君 建帛社 					