授業科目名	疾病の成り立ちⅠ（生活習慣病）		
授業担当者名	北川　元二		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	2年次前期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1BAS1-21
備考	実務経験のある教員担当科目		

授業のﾃｰﾏ及び到達目標	【一般目標】管理栄養士として必要な疾病についての専門的知識を広く習得するために、生活習慣病（糖尿病、脂質異常症、動脈硬化性疾患、高血圧、高尿酸血症・痛風、肥満、メタボリックシンドローム、等）の成因、病態、診断、治療等を理解する。 【到達目標】 1　主要な臓器に発生する疾患の病態生理を理解する。 2　疾病の発症や進行を理解する。 3　病態評価や診断、治療の基本的な考え方を理解する。
ディプロマポリシーとの関連	「栄養ケア実践能力」◎、「研究実践能力」〇
授業の概要	生活習慣病である糖尿病、脂質異常症、動脈硬化、高血圧、高尿酸血症・痛風、肥満、メタボリックシンドローム、内分泌疾患、骨粗鬆症、がんについて臨床解剖、病態生理、病態生化学に関する知識を確認し、疾病の成因、病態、疫学、診断、治療について概説する。「人体の構造と機能」の内容を復習するとともに、「臨床栄養」に必要な知識を習得する。
学生に対する評価の方法	①授業への参画態度(10%) ②授業内容の理解度をチェックする試験(90%) 以上2点を主に総合的に評価する。
授業計画　（回数ごとの内容、授業技法 等）	第01回　【Ⅱ9C】糖尿病の病態と診断 第02回　【Ⅱ9C】糖尿病の合併症 第03回　【Ⅱ9C】糖尿病の治療 第04回　【Ⅱ9C】脂質異常症の病態 第05回　【Ⅱ9C】脂質異常症の診断と治療 第06回　【Ⅱ9C】高尿酸血症・痛風 第07回　【Ⅱ9C】肥満・メタボリックシンドローム 第08回　【Ⅱ11B】高血圧・動脈硬化症の病態と診断・治療 第09回　【Ⅱ13A】内分泌器官とホルモン 第10回　【Ⅱ13B】内分泌疾患 第11回　【Ⅱ16B】骨粗鬆症、運動器疾患 第12回　【Ⅱ6B】がん 第13回　【Ⅱ9B,Ⅱ9D】栄養障害、摂食障害 第14回　試験および総括 第15回　試験に対するフィードバック、及び授業で十分説明できなかった事項、質問が多かった事項を中心に解説する
使用教科書	特に指定しない。 参考図書：トートラ　人体解剖生理学　（各臓器の構造と機能を理解する）
自己学習　（予習・復習等の内容・時間）	シラバスあるいは授業時に示される次回の授業について予習する（週90分）。 人体の構造と機能（解剖生理学、生化学など）の知識を再確認する（週90分）。

授業科目名	疾病の成り立ちⅡ（臓器・器官別疾患）		
授業担当者名	北川　元二		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	2年次後期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1BAS1-24
備考	実務経験のある教員担当科目		

授業のﾃｰﾏ及び到達目標	【一般目標】管理栄養士として必要な疾病についての専門的知識を広く習得するために、消化器系、呼吸器系、循環器系、腎・泌尿器系、脳神経系の疾患の成因、病態、診断、治療等を理解する。 【到達目標】 1　主要な臓器に発生する疾患の病態生理を理解する。 2　疾病の発症や進行を理解する。 3　病態評価や診断、治療の基本的な考え方を理解する。
ディプロマポリシーとの関連	「栄養ケア実践能力」◎、「研究実践能力」〇
授業の概要	消化器病、肝臓病、胆道・膵臓病、心臓病、呼吸器病、腎臓病、脳血管障害、認知症などについて、疾患の成因、病態生理、診断法、治療法、栄養療法、などについて説明する。
学生に対する評価の方法	①授業への参画態度(10％) ②授業内容の理解度をチェックする試験(90％) 以上2点を主に総合的に評価する。
授業計画　（回数ごとの内容、授業技法 等）	第01回　【Ⅱ10A】消化吸収の病態生理学 第02回　【Ⅱ10B】消化器病学(上部消化管) 第03回　【Ⅱ10B】消化器疾患(下部消化管) 第04回　【Ⅱ10B】消化器病学(肝臓：急性肝炎、慢性肝炎、肝不全) 第05回　【Ⅱ10B】消化器病学(肝臓：肝硬変、脂肪肝) 第06回　【Ⅱ10B】消化器病学（胆のう、膵臓、その他） 第07回　【Ⅱ11A】心血管系の病態生理 第08回　【Ⅱ11B】循環器病学 第09回　【Ⅱ15A】呼吸器系の病態生理 第10回　【Ⅱ15B】呼吸器病学 第11回　【Ⅱ12A】腎の病態生理 第12回　【Ⅱ12B】腎・泌尿器病学 第13回　【Ⅱ14A,Ⅱ14B】脳、神経系の病態生理学、脳血管障害、認知症 第14回　試験と総括 第15回　試験に対するフィードバック、及び授業で十分説明できなかった事項、試験で誤りが多かった事項を中心に解説する
使用教科書	特に指定しない。 参考図書：トートラ　人体解剖生理学
自己学習　（予習・復習等の内容・時間）	シラバスあるいは授業時に示される次回の授業について予習する（週90分）。 人体の構造と機能（解剖生理学、生化学など）の知識を再確認する（週90分）。

授業科目名	応用栄養学Ⅲ		
授業担当者名	楳村　春江、宇野　千晴		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	2年次後期
教員担当形態	オムニバス	ナンバリングコード	211-1MAJ2-09
備考	実務経験のある教員担当科目		

授業のﾃｰﾏ及び到達目標	ライフステージにおける妊娠・授乳期、新生児・乳児期、高齢期の特徴を理解し、ライフステージに応じた食事摂取基準の考え方・栄養ケア及び栄養マネジメントについて考えることができる。
ディプロマポリシーとの関連	「栄養ケア実践能力」◎、「地域ケア実践能力」〇、「食育実践能力」〇
授業の概要	ライフステージにおける妊娠・授乳期、新生児・乳児期、高齢期の身体的、生理的特徴を理解する。 その特有の期間における栄養管理や疾病予防について学ぶ。 具体的な食事内容、栄養指導ができる基礎知識を高め、実践で役立つ知識を身につける。
学生に対する評価の方法	試験（95%）、授業態度(5%）で総合的に評価を行う。試験の欠席は認めない。
授業計画　（回数ごとの内容、授業技法 等）	第01回　【V4A】妊娠期の特徴と生理的変化 第02回　【V2E,V4A,V4B】妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア 第03回　【V4B】妊娠期における疾患と病態に応じた栄養ケア 第04回　【V4B】妊娠期の催奇形性と食事摂取基準 第05回　【V4A】授乳期の生理的特徴と母乳分泌 第06回　【V4B】授乳期の栄養ケアと母乳相談 第07回　【V5A】新生児期の生理的特徴 第08回　【V5A,V5B】母乳とミルクの違い・離乳食の進め方 第09回　【V5B】乳児期の疾患 第10回　【V3A,V3B,V8A】高齢期の生理的特徴 第11回　【V3B,V8A】高齢期の身体機能低下 第12回　【V8B】高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア 第13回　【V2E】高齢期の食事摂取基準 第14回　まとめと試験 第15回　試験に対するフィードバック、授業で十分説明できなかった事項の解説
使用教科書	イラスト応用栄養学（東京教学社）
自己学習　（予習・復習等の内容・時間）	次回の授業範囲を教科書で予習し、専門用語の意味等を事前に調べておくことが望ましい。（週90分） 新聞、雑誌等に掲載されている母子や高齢者に関する記事やレシピ等をノートにまとめる。（週90分）

授業科目名	栄養指導論		
授業担当者名	安達　内美子		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	2年次後期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1MAJ2-10
備考	実務経験のある教員担当科目		

授業のﾃｰﾏ及び到達目標	各ライフステージやニーズの特徴や課題を明らかにし、人々が望ましい食生活を営む力を身につけるための課題とその支援法について学び、管理栄養士として、様々なライフステージやニーズの学習者またはその保護者等に栄養教育(支援)を実践できる応用力を得る。
ディプロマポリシーとの関連	「栄養ケア実践能力」〇、「地域ケア実践能力」〇、「食育実践能力」◎
授業の概要	各ライフステージの特徴や課題を理解し、アセスメントを含む栄養教育プランニングについて学習する。適宜、場面・状況を仮定し、学習者に応じた栄養教育プログラムを作成する課題に取り組む。
学生に対する評価の方法	平常の受講態度（20%）、授業時に課する栄養教育プログラムの課題の提出状況及び内容（20%）、最終に実施する試験（60%）により、総合的に評価する。
授業計画　（回数ごとの内容、授業技法 等）	第01回　【VI2A,2C,2D】講義の進め方について ※第02回～05回、07回～10回，11回は授業内容を整理し課題（ワークシート①）を提出する。 第02回　【VI3A】妊娠・授乳期の栄養教育：体重をコントロールしながら食事バランスを整える 第03回　【VI3A】乳児期の栄養教育：個人の発育・発達を考慮しながら、食べる意欲をたかめ楽しい食事の実現 第04回　【VI3A】学童期：生きる力を育む 第05回　【VI2D】目標達成の可能性が高い教材とは（課題：学習支援案作成） 第06回　【VI2D】学習支援案の作成（発表・意見交換） 第07回　【VI3A】思春期の栄養教育：食の自己管理能力を高める 第08回　【VI3A】成人期の栄養教育：生活習慣病の予防 第09回　【VI3A】高齢期の栄養教育：低栄養を予防し、生きがいを支える（課題：カリキュラム編成） 第10回　障がい者の栄養教育：障がいを個性ととらえ、自分らしい食事の実現 第11回　【VIII2D】在留外国人の栄養教育、栄養教育の国際的動向：先進国：生活習慣病や肥満への取り組み発展途上国：低栄養と過剰栄養への取り組み 第12回　アスリートの栄養教育、傷病者の栄養教育：それぞれの結果目標を共有する（発表・意見交換） 第13回　【VI2C,2D】栄養教育マネジメントの手順 第14回　試験とまとめ 第15回　試験に対するフィードバック：人と食環境をどのようにとらえ、栄養教育プランニングを行うのか
使用教科書	三訂マスター栄養教育論、逸見幾代・佐藤香苗編著、建帛社 その他　必要に応じて資料配布、参考図書紹介等を行う。
自己学習　（予習・復習等の内容・時間）	シラバスに示されている次回の授業で扱う事項について、予習する（週90分）。具体的には、(栄養教育論だけでなく応用栄養学や臨床栄養学などの)教科書、新聞を読む。 授業時に生じた興味や課題から、配付するワークシート②にしたがい栄養教育プランニングを試みる（週90分）。 その他、自分とは異なる、様々なライフステージ、状況下にある人々を理解し、課題を共有できるように、日々人との出会いや交流を大事にする。

授業科目名	臨床栄養学Ⅰ		
授業担当者名	塚原　丘美		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	2年次前期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1MAJ2-05
備考	実務経験のある教員担当科目		

授業のﾃｰﾏ及び到達目標	医療チームの一員として、医療機関における管理栄養士の役割について把握し、傷病者に対する栄養ケアマネジメント（栄養管理プロセス）とその具体的な手法を理解できる。
ディプロマポリシーとの関連	「栄養ケア実践能力」◎、「食育実践能力」〇、「食に関する情報発信」〇
授業の概要	傷病者に対する適切な栄養管理の方法（栄養ケア・マネジメント（栄養管理プロセス））を総論的に学習する。すなわち、低栄養患者の抽出（栄養スクリーニング）、患者の栄養状態や病態の的確な評価（栄養評価）、栄養介入（栄養治療の目標と栄養必要量の決定、栄養補給法の選択）、実施及び評価（モニタリング）などについて順に学習する。
学生に対する評価の方法	受講態度（5%）、試験（95%）
授業計画　（回数ごとの内容、授業技法 等）	第01回　【Ⅶ1A】　Ⅰ　臨床栄養の概念 1、臨床栄養管理の流れ（傷病者、要介護者、栄養管理プロセス） 第02回　【Ⅶ1C】　2、臨床栄養とチーム医療 （栄養管理の役割、NST、クリニカルパス） 第03回　【Ⅶ1B-1C】　3、患者の権利、QOL （インフォームドコンセント、ターミナルケア、在宅ケア） 4、医療制度と介護制度 （入院時食事療養制度、診療報酬制度、介護保険制度） 第04回　【Ⅶ2A】　Ⅱ　傷病者の栄養管理 1、栄養スクリーニング（栄養状態判定法） 第05回　【Ⅶ2A】　2、栄養評価（臨床診査、身体計測） 第06回　【Ⅶ2A】　栄養評価（臨床症候、臨床検査） 第07回　【Ⅶ2A】　栄養評価（食事摂取量調査） 第08回　【Ⅶ2B-2E】　3、栄養必要量（エネルギー） 第09回　【Ⅶ2B-2E】　栄養必要量（たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル、水分） 第10回　【Ⅶ2B-2E】　4、栄養補給法（栄養補給法の選択、経口栄養法、入院食） 第11回　【Ⅶ2B-2E】　栄養補給法（経腸（経管）栄養法、経腸栄養剤、PEG） 第12回　【Ⅶ2B-2E】　栄養補給法（静脈栄養法、輸液） 第13回　【Ⅶ2F】　Ⅲ　食事と医薬品の相互作用 1、薬物の作用と代謝 2、飲食物（栄養）が医薬品に及ぼす影響 3、医薬品が飲食物（栄養）に及ぼす影響 第14回　試験および総括 第15回　試験に対するフィードバック及び授業で十分説明できなかった事項、 質問の多かった事項の解説
使用教科書	竹谷豊、塚原丘美、桑波田雅士、阪上浩　編集　「栄養科学シリーズNEXT　新・臨床栄養学」　講談社
自己学習　（予習・復習等の内容・時間）	予習として、基礎栄養学で学習する各栄養素の役割とその必要量について、また解剖生理学等で学習する各栄養素の消化と吸収および代謝について復習しておく（週90分）。 復習として、授業内容の理解度をe-Learningの小テストで確認し、理解できていなかった部分は教科書とノートでまとめておく（週90分）。

授業科目名	公衆栄養学Ⅱ		
授業担当者名	川﨑　和彦		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	3年次前期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1MAJ2-20
備考	実務経験のある教員担当科目		

授業のﾃｰﾏ及び到達目標	1. 公衆栄養学が、地域や集団を対象に、食と健康との関連を追及し、その対策として公衆栄養活動を伴う科学であることを理解する。 2. わが国や諸外国の健康・栄養問題と課題、それに対応する主な栄養政策について説明できる。
ディプロマポリシーとの関連	「地域ケア実践能力」◎、「栄養ケア実践能力」〇、「食育実践能力」〇
授業の概要	高齢化の進展により我が国では、生活習慣病が大きな健康問題となっている。また国際的にもNon Communicable Disease対策が推進されている。生活習慣病、介護予防を始め健康づくりを推進する際、食生活の問題その対策としての政策ならびに社会的努力や支援が重要であることを歴史的視点、国際的比較を通じて学ぶ。 公衆栄養学Ⅱでは、我が国の社会環境と健康・栄養問題ならびにその解決のための栄養政策ならびに公衆栄養活動についての歴史から現在を学び、そして今後について考えを深める。
学生に対する評価の方法	レポート(20%)、期末の試験（70%）、受講態度(10%)などにより総合的に評価する。 原則として再評価も筆記試験とする。
授業計画　（回数ごとの内容、授業技法 等）	第01回　【Ⅷ1A】公衆栄養の概念 第02回　【Ⅷ1B】公衆栄養活動 第03回　【Ⅷ2A】社会環境と健康・栄養問題 第04回　【Ⅷ2A】健康状態の変化 第05回　【Ⅷ2B】食生活の変化 第06回　【Ⅷ2C】食環境・フードシステムの変遷 第07回　【Ⅷ3G】諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 第08回　【Ⅷ3A,Ⅷ3C】わが国の栄養政策－公衆栄養活動 第09回　【Ⅷ3B,Ⅷ3C】わが国の栄養政策－公衆栄養関連法規 第10回　【Ⅷ3D】わが国の栄養政策－国民健康・栄養調査 第11回　【Ⅷ3E】わが国の栄養政策－公衆栄養関連の指針、ツール 第12回　【Ⅷ3F】わが国の栄養政策－国の健康増進基本計画と地方計画 第13回　【Ⅷ2D,Ⅷ3G】諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 第14回　試験及び総括 第15回　試験に対するフィードバック、及び授業で十分説明できなかった事項、質問の多かった事項の解説
使用教科書	公衆栄養学　日本栄養改善学会監修 酒井徹/由田克士編（医歯薬出版）
自己学習　（予習・復習等の内容・時間）	シラバスあるいは授業時に示される次回の授業で扱われる内容について予習を行う（週90分） 授業時に生じた疑問・質問について自ら調べまとめる。 また、社会の健康課題に関心をもち情報を収集する。（週90分）

授業科目名	給食管理		
授業担当者名	髙田　尚美		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	1年次後期、2年次前期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1MAJ2-01
備考	各期2クラスずつ開講 実務経験のある教員担当科目		

授業のﾃｰﾏ及び到達目標	給食管理とは、給食（食事）の内容の決定から調理（生産）、提供、摂取（消費）、評価までを法を順守しながら運営することである。本講義では、特定多数人に対して、継続的に食事を提供することによる利用者の代謝への介入と食環境としての重要性を理解した給食管理および食品安全専門人材としての基礎的な知識と技能を修得することをテーマとし、給食管理実習での実践に活かす力を獲得することを到達目標とする。
ディプロマポリシーとの関連	「食に関する情報発信」◎、「栄養ケア実践能力」○、「食育実践能力」○
授業の概要	授業は、主にパワーポイントを用いて講義形式で行うが、知識の修得に加え、管理栄養士の視点から給食を軸とした社会の課題設定や解決策を検討したり、他者と協働したりする力を獲得する機会を設定する。なお、講義内容の修得状況を確認するため、Googleフォーム等を用いて学生の理解状況を確認しその結果に応じて講義を実施していく。確認問題と解答は、講義内容と共にMoodleに掲載し、自主学習を行う環境を提供する。また、moodleでの小テストのほかe-ポートフォリオを活用し、自分の学びを客観的に見直すことができるようにする。
学生に対する評価の方法	①授業への参画態度（20%） ②課題提出（30%） ③授業内容の理解度を確認する試験（50%） 以上３点から総合的に評価する
授業計画　（回数ごとの内容、授業技法 等）	第01回　【IX1A】給食の概念（1）給食の概要 第02回　【IX1B】給食の概念（2）給食システム 第03回　【IX5A】給食の安全・衛生（1）安全・衛生の概要 第04回　【IX5B】給食の安全・衛生（2）安全・衛生の実際 第05回　【IX3A】栄養・食事管理（1）栄養・食事のアセスメント 第06回　【IX3B】栄養・食事管理（2）食事の計画 第07回　【IX3B】栄養・食事管理（3）食事の計画 第08回　【IX4B】給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（1）食材料 第09回　【IX3C】栄養・食事管理（4）食事計画の実施、評価、改善 第10回　【IX4A】給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（2）品質と標準化 第11回　【IX4C】給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（3）生産（調理）と提供 第12回　【IX4D】給食経営における品質管理、生産管理、提供管理（4）提供サービス 第13回　【IX5B】給食の安全・衛生（3）安全・衛生の実際 第14回　試験および総括 第15回　試験に対するフィードバック、及び授業で十分説明できなかった事項、質問の多かった事項の解説
使用教科書	日本栄養改善学会　監修、市川陽子・神田知子　編「給食経営管理論」医歯薬出版株式会社 田中延子・殿塚婦美子　編集代表「衛生管理・調理技術Q＆A」学建書院 【参考資料】「食品成分表」女子栄養大学出版部 【参考資料】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書「日本人の食事摂取基準（2020年版）」第一出版 【参考資料】給食管理実習テキスト
自己学習　（予習・復習等の内容・時間）	書籍・新聞・テレビ・インターネット等で給食関連の事故情報（食中毒・食物アレルギー・異物混入など）を調査しまとめる（週90分） 授業時に生じた疑問点等について自分で調べ、まとめる（週90分）

授業科目名	給食管理実習		
授業担当者名	福岡　恩		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	2年次前期・後期
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-2MAJ2-06
備考	各期2クラスずつ開講 実務経験のある教員担当科目		

授業のﾃｰﾏ及び到達目標	特定給食施設における給食の在り方、給食管理および給食経営の基本について、実習を通して理解するとともに、管理栄養士としての主体的な自覚を促し、リーダーシップおよびコミュニケーションを取りながら行動できることを目標とする。 また、大量調理を実際に行うことで、給食施設の管理栄養士としての全業務を、衛生的にかつ安全に遂行する上で必要な知識と手技を習得することを目標とする。
ディプロマポリシーとの関連	「食に関する情報発信」◎、「栄養ケア実践能力」〇、「食育実践能力」〇
授業の概要	学内の給食施設（大量調理）で学生、教職員を対象に100食の昼食を生産（調理）して販売する。そのために必要な、利用者の栄養・食事管理をはじめ、その他給食に関する管理項目を計画、実施、評価・反省・再検討というPDCAサイクルに沿った運営に基づき、衛生的かつ安全に行う。また、適材適所に考慮し、効率よくかつ効果的に機能させる技術と実践力を習得する。 ISO2200を認証取得した実習室で衛生管理の技法も習得する。 授業はグループワークで進める。協調性やコミュニケーション、他職種連携の取り方、プレゼンテーション能力などを実践しながら身に付けていく。
学生に対する評価の方法	実習への参加態度（15％）、実習中の態度（行動力、積極性、協調性など：30％）、個人課題（献立と実習記録、35％）、衛生管理教育効果測定（20％）の総合評価とする。
授業計画　（回数ごとの内容、授業技法 等）	第01回　【IX1A-1B,IX2A,IX3A】 実習ガイダンス、予定献立の計画 ［教室］ 第02回　【IX2B,IX3B,IX4A-4D,IX5A-5C】 ①実習室内および機器説明、大量調理演習［①前半：実習室、食堂］ ②予定献立の計画（給与栄養目標量設定、食品構成、献立計画）［②後半：教室］ 第03回　【IX2B,IX3B,IX4A-4D,IX5A-5C】 ①実習室内および機器説明、大量調理演習［①後半：実習室、食堂］ ②予定献立の計画（給与栄養目標量設定、食品構成、献立計画）［②前半：教室］ 第04回　【IX3B-3C,IX4A-4D,IX5A-5C】 ① 予定献立作成、試作準備［①前半：教室］ ② 実習室の掃除［②後半：テストキッチン、実習室、食堂］ ②の掃除終了後①②共に他の管理計画について講義［教室］ 第05回　【IX3C,IX4B-4D,IX5A-5C】 ① 予定献立の試作、評価［①前半：テストキッチン、調理室、食堂］ ② 予定献立作成、試作準備 ［②後半：教室］ 第06回　【IX3C,IX4B-4D,IX5A-5C】 ① 試作実習後の再計画［①前半：教室］ ② 予定献立の試作、評価 ［②後半：テストキッチン、調理室、食堂］ 第07回　【IX2B,IX3C,IX4B-4D,IX5A-5C】 厨房内の調理機器および器具の確認 ① 生産（調理）管理実習の準備、発注準備、栄養教育媒体作成、衛生安全管理計画 [①前半：教室] ② 試作実習後の再計画 [②後半：教室] 第08回　【IX2C-2D,IX3A-3C,IX4A-4D,IX5A-5C】 ① 生産（調理）管理実習Ⅰ・提供 ［①前半：実習室］ ② 生産（調理）管理実習の準備、発注準備、栄養教育媒体作成、衛生安全管理計画 ［②後半：食堂］ 第09回　【IX2C-2D,IX3A-3C,IX4A-4D,IX5A-5C】 ① 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 ［①前半：食堂］ ② 生産（調理）管理実習Ⅱ・提供 ［②後半：実習室］ 第10回　【IX2C-2D,IX3A-3C,IX4A-4D,IX5A-5C】 ① 生産（調理）管理実習Ⅲ・提供 ［①前半：実習室］ ② 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 ［②後半：食堂］ 第11回　【IX2C-2D,IX3A-3C,IX4A-4D,IX5A-5C】 ① 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 [①前半：食堂] ② 生産（調理）管理実習Ⅳ・提供 ［②後半：実習室］ 第12回　【IX2C-2D,IX3A-3C,IX4A-4D,IX5A-5C】 ① 生産（調理）管理実習Ⅴ・提供 ［①前半：実習室］ ② 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備［ ②後半：食堂］ 第13回　【IX2C-2D,IX3A-3C,IX4A-4D,IX5A-5C】 ① 実施献立の評価・反省、書類作成 ［①前半：食堂］ ② 生産（調理）管理実習Ⅵ・提供 ［②後半：実習室］ 第14回　【IX3C,IX4A,IX5A-5C】 ① 実習室の掃除 ［①前半：テストキッチン、実習室、食堂］ ② 実施献立の評価・反省、書類作成［②後半：教室］ 第15回　【IX1A,IX1C,IX2B,IX3C,IX4A-4D,IX5A-5C】 実習後の書類作成（栄養出納表、特定給食施設報告書、ＡＢＣ分析）

	総合評価会、質疑応答、レポート提出 ［教室］ 第16回　【IX5A-5B】 衛生管理教育効果測定 筆記試験、口頭試問、実技試験［教室、実習室］
使用教科書	藤原政嘉・河原和枝編 「献立作成の基本と実践」講談社 針谷順子・足立己幸共編著 「食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表」群羊社 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課編纂 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」学建書院 「食品成分表」女子栄養大学出版部 「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部
自己学習　（予習・復習等の内容・時間）	シラバスあるいは実習時に示される次回の授業で行う内容や課題について予習する。（週30分） 自宅で積極的に調理をし、レシピの収集などを行う。また、食品学、調理学、給食管理の講義で習得した食品の特性や主要栄養素、食材の基本的な切り方、味付け、調味％等について復習する。（週30分） 実習時に生じた疑問点や改善点等について自分で調べ、ノート等にまとめる。（週30分）