

授業概要(シラバス)

授業科目名	疾病の成り立ちⅠ（生活習慣病）		
授業担当者名	大野 欽司		
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）と内分泌・代謝疾患の成因、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	全学DP：「知識・技能」◎、「意欲・態度」○ 専攻DP：「栄養ケア実践能力」◎、「研究実践能力」○		
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・代謝疾患、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。 ＜実務経験と本科目との関連＞ 内科認定医・神経内科専門医としての実務経験により、医療の現場の事例を紹介し管理栄養士として必要な知識や対応を本授業で検討する。		
学生に対する評価の方法	①受講態度（10%） ②授業内容の理解度（90%） 以上2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 【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、先天性代謝異常症、摂食障害 第14回 理解度確認と解説 第15回 理解度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解説 授業全体の振り返り（学生受講結果アンケートの実施）		
使用教科書	特に指定しない（授業内で適宜、資料を配付）。 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）。 授業時に生じた疑問点等について自分で調べ、ノート等にまとめる（週90分）。		

授業概要(シラバス)

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	全学DP：「知識・技能」◎、「意欲・態度」○ 専攻DP：「栄養ケア実践能力」◎、「研究実践能力」○		
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。 <実務経験と本科目との関連> 医師として病院、クリニック、健診施設での実務経験により、医療現場で経験した患者さんの問題点や課題について、管理栄養士がとるべき必要な対応や対策および多職種連携の方法などを本授業で検討する。		
学生に対する評価の方法	①受講態度（10%） ②授業内容の理解度（90%） 以上2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 【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 理解度確認と解説 第15回 理解度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解説 授業全体の振り返り（学生受講結果アンケートの実施）		
使用教科書	特に指定しない（授業内で適宜、資料を配付）。 参考図書：トートラ 人体解剖生理学（人体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）。 授業時に生じた疑問点等について自分で調べ、ノート等にまとめる（週90分）。		

授業概要(シラバス)

授業科目名	応用栄養学Ⅲ		
授業担当者名	榎村 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（主担当：榎村春江）	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、高齢期の人体の生理的特徴を理解するとともに、各ステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養マネジメント（栄養管理）や栄養アセスメント・栄養ケアのあり方を習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	全学DP：「知識・技能」◎、「意欲・態度」○ 管栄DP：「栄養ケア実践能力」◎、「地域ケア実践能力」○、「食育実践能力」○		
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。 ＜実務経験と本科目との関連＞ 管理栄養士として病院、保健施設での実務経験により、各ライフステージの身体状況や栄養問題を実際に経験した事例を交えながら理解を深め、必要な対応や対策を本授業で検討する。		
学生に対する評価の方法	① 受講態度 (10%) ② 提出物 (20%) ③ 授業内容の理解度 (70%) 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 【V4A】 妊娠期の特徴と生理的变化〈担当者：榎村〉 第02回 【V2D, V4A, V4B】 妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア〈担当者：榎村〉 第03回 【V4B】 妊娠期における疾患と病態に応じた栄養ケア〈担当者：榎村〉 第04回 【V2D, V4B】 妊娠期の催奇形性と食事摂取基準〈担当者：榎村〉 第05回 【V4A】 授乳期の生理的特徴と母乳分泌〈担当者：榎村〉 第06回 【V4B】 授乳期の栄養ケアと母乳相談〈担当者：榎村〉 第07回 【V2D, V5A】 新生児期の生理的特徴〈担当者：榎村〉 第08回 【V5A, V5B】 母乳とミルクの違い・離乳食の進め方〈担当者：榎村〉 第09回 【V5B】 乳児期の疾患〈担当者：榎村〉 第10回 【V3A, V8A】 高齢期の生理的特徴〈担当者：宇野〉 第11回 【V8A】 高齢期の身体機能低下〈担当者：宇野〉 第12回 【V8B】 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア〈担当者：宇野〉 第13回 【V2D, V3A】 高齢期の食事摂取基準〈担当者：宇野〉 第14回 授業全体の振り返り、及び授業で十分説明できなかった事項や質問の多かった事項を解説〈担当者全員〉 第15回 理解度確認と解説（学生受講結果アンケートの実施）〈担当者全員〉		
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）	シラバスに示される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）		

授業概要(シラバス)

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	ライフリンクを踏まえ、各ライフステージやニーズの健康・栄養状態に関する特徴や課題を整理し「食の営みの全体像（食の循環）を理解」、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	全学DP：「知識・技能」◎、「意欲・態度」○ 管栄DP：「食育実践能力」◎、「栄養ケア実践能力」○、「地域ケア実践能力」○		
授業の概要	各ライフステージやニーズ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。 ＜実務経験と本科目との関連＞ 政令指定都市の管理栄養士として、教育委員会（中学校給食）、高齢者福祉施設、保健所での栄養教育等において経験したことを事例として、身近な地域や社会で起きている課題やその対応について理解を深める。		
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％）、第14回に実施する理解度確認の課題（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-2F】講義の進め方、栄養教育マネジメントの手順の復習 ※第02回～05回、07回～12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, VII2D】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 【VI3A】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 【VI3A, VIII2D, VIII2G】在留外国人の栄養教育、栄養政策・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 【VI3A, VII2D】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（生活の質の向上とは）を共有する 第13回 【VI2A-2F】栄養教育マネジメントの手順 第14回 【VI3A】理解度確認の課題に取り組む 第15回 【VI2A-2F】課題に対する解説とフィードバック：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 授業全体の振り返り（学生受講結果アンケートの実施）		
使用教科書	四訂マスター栄養教育論、佐藤香苗・安達内美子編著、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、新聞を読み配布するワークシート①を作成する。 授業時に生じた興味や課題から、ワークシート②（moodleよりダウンロード）にしたがい栄養教育プランニングを試みる（復習：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	全学DP：「知識・技能」◎、「意欲・態度」○ 管栄DP：「栄養ケア実践能力」◎、「食育実践能力」○、「食に関する情報発信」○		
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。 <実務経験と本科目との関連> 管理栄養士として大学病院での実務経験を活かし、実際の臨床現場における優先順位、他の医療スタッフが管理栄養士に求めている知識と技術を伝えている。さらに、経験談より実際に病院で起こる事象を具体的に説明している。		
学生に対する評価の方法	受講態度（5%）、授業内容の理解度（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-1D】 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） 栄養診断（診断コード、PES報告） 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） 【Ⅶ2F】 5、栄養管理の記録（POS、POMR） 第13回 【Ⅶ2G】 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 理解度確認と解説 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、授業全体の振り返り（学生受講結果アンケートの実施）		
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）。		

授業概要(シラバス)

授業科目名	公衆栄養学Ⅱ		
授業担当者名	川崎 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	全学DP：「知識・技能」◎、「意欲・態度」○ 管栄DP：「栄養ケア実践能力」○、「地域ケア実践能力」◎、「食育実践能力」○		
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。 <実務経験と本科目との関連> 行政管理栄養士としての実務経験を活かし地域住民の生涯にわたる健康増進活動の展開を事例とし課題や国の方策について授業で理解を深める。		
学生に対する評価の方法	提出物(40%)、授業内容の理解度(40%)、受講態度(20%)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 【Ⅷ1A】公衆栄養の概念 第02回 【Ⅷ1B】公衆栄養活動の基本と展開過程 第03回 【Ⅷ2A-2D】健康・栄養問題の現状と課題 第04回 【Ⅷ2A】健康・栄養問題の現状と課題【食事の変化】 第05回 【Ⅷ2B】健康・栄養問題の現状と課題【食生活の変化】 第06回 【Ⅷ2C】健康・栄養問題の現状と課題【食環境の変化】 第07回 【Ⅷ2D】諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 第08回 【Ⅷ3A,Ⅷ3B】栄養政策【我が国の公衆栄養政策と活動】【公衆栄養関連法規】 第09回 【Ⅷ3B,Ⅷ3C】栄養政策【公衆栄養関連法規】【管理栄養士・栄養士制度と職業倫理】 第10回 【Ⅷ3D】栄養政策【国の健康増進基本方針と地方計画】 第11回 【Ⅷ3E】栄養政策【国民健康・栄養調査】 第12回 【Ⅷ3F】栄養政策【実施に関連する指針、ツール】 第13回 【Ⅷ3G】諸外国の健康・栄養政策 第14回 理解度確認と解説 第15回 理解度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 授業全体の振り返り（学生受講結果アンケートの実施）		
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）		

授業概要(シラバス)

授業科目名	給食管理		
授業担当者名	高田 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	全学DP：「知識・技能」◎、「意欲・態度」○ 管栄DP：「食に関する情報発信能力」◎、「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、知識の習得に加え技能の習得に向けた演習及び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意見交換の機会を設定する。なお、授業内でGoogleフォーム等を用いて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。その確認問題と解答は、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での授業振り返り小テストのほかe-ポートフォリオを活用し、自身の学びを客観的に見直すことができるようにする。 <実務経験と本科目との関連> 管理栄養士として学校、事業所、保育施設での実務経験により、給食経営管理において経験した課題や課題解決等の具体的な事例を交えながら、実際におきている課題やその対応についての理解を深める。		
学生に対する評価の方法	①授業への参画態度及び振り返り小テスト（20%） ②課題提出（30%） ③授業内容小テスト及び理解度確認（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 【IX2A】 給食経営管理の概念（1）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 【IX5A】 給食の安全・衛生（2）安全・衛生の運用 第05回 【IX5A】 給食の安全・衛生（3）安全・衛生の運用（HACCPシステムとISO22000） 第06回 【IX4B】 給食経営における品質管理、衛生管理、提供管理（1）食材料 第07回 【IX3A】 栄養・食事管理（1）食事の計画① 第08回 【IX3A】 栄養・食事管理（2）食事の計画②/給食の安全と衛生小テスト 第09回 【IX3A】 栄養・食事管理（3）食事の計画と実施① 第10回 【IX3B】 栄養・食事管理（4）食事計画の評価、改善 第11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12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13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14回 【IX3A】 栄養・食事管理（5）食事の計画と実施②/給食管理全領域の理解度確認 第15回 小テスト及び理解度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 授業全体の振り返り（学生受講結果アンケートの実施）		
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、まとめたものをファイルに綴じる（週90分）		

（管理栄養学科・実務経験のある教員担当科目）

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	全学DP：「思考・判断・創造/想像力」◎、「知識・技能」○、「協働力」○、「意欲・態度」○ 管栄DP：「食に関する情報発信能力」◎、「栄養ケア実践能力」○、「食育実践能力」○		
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100～120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。 <実務経験と本科目との関連> 管理栄養士として委託給食会社での実務経験により、給食経営管理において経験した課題や課題解決等の具体的な事例を交えながら、実際におきている課題やその対応についての理解を深める。		
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, IX2A-2B, IX3A】 実習ガイダンス、予定献立の計画 第02回 【IX2D, IX3A, IX4A-4D, IX5A-5B】 ①実習室内および機器説明、大量調理演習 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） 第03回 【IX2D, IX3A, IX4A-4D, IX5A-5B】 ①実習室内および機器説明、大量調理演習 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） 第04回 【IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 予定献立作成、試作準備 ② 実習室の掃除 ②の掃除終了後①②共に他の管理計画について講義 第05回 【IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 予定献立の試作、評価 ② 予定献立作成、試作準備 第06回 【IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 試作実習後の再計画 ② 予定献立の試作、評価 第07回 【IX3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 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 ② 試作実習後の再計画 第08回 【IX2C-2D, IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 生産（調理）管理実習Ⅰ・提供 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 第09回 【IX2C-2D, IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 ② 生産（調理）管理実習Ⅱ・提供 第10回 【IX2C-2D, IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 生産（調理）管理実習Ⅲ・提供 ② 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 第11回 【IX2C-2D, IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 ② 生産（調理）管理実習Ⅳ・提供 第12回 【IX2C-2D, IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 生産（調理）管理実習Ⅴ・提供 ② 実施献立の評価・反省、次週の生産（調理）管理実習の準備 第13回 【IX2C-2D, IX3A-3B, IX4A-4D, IX5A-5B】 ① 実施献立の評価・反省、書類作成 ② 生産（調理）管理実習Ⅵ・提供 第14回 【IX3A-3B, IX4A, IX5A-5B】 ① 実習室の掃除 ② 実施献立の評価・反省、書類作成 第15回 【IX1A-1B, IX2D, IX3A, IX4A-4D, IX5A-5B】 実習後の書類作成（栄養出納表、特定給食施設報告書） 総合評価会、質疑応答、レポート提出 授業全体の振り返り（学生受講結果アンケートの実施） 第16回 【IX5A-5B】 衛生管理教育効果測定		
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の授業で行う内容や課題について予習する。 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。 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。		