

令和6年度 食物栄養学科 実務経験のある教員による授業科目一覧

東筑紫短期大学

一覧

授業科目	担当教員	単位数	授業の概要（どのような経験を持ち、どのような授業を行うか）
児童・生徒の栄養指導	土谷 政代	2	<p>朝食欠食や生活習慣病の低年齢化等、児童生徒を取り巻く食の課題の増加に伴い、児童生徒が望ましい食習慣を身につける等、食育の推進を目的に栄養教諭制度が創設された。</p> <p>本授業では、食に関する現状、栄養教諭の役割、食に関する指導の目的、推進方策を理解するとともに、教科や特別活動における食に関する指導に係る学習指導案の立案について、学習指導要領を踏まえながら理解を深める。さらに、学校給食を生きた教材として活用する食に関する指導や食物アレルギー対応についても学習を深める。</p> <p>この講義を担当する教員は、栄養教諭としての実務経験を有し、栄養教諭創設時に県教育委員会の指導主事として指導的立場での実務経験を有する教員が、栄養教諭制度全般に関して、ワークショップやKJ法、グループディスカッション等を取り入れながら、ポイントを押さえ、分かりやすく指導を行う。講義の序盤では、栄養教諭制度導入時に県教育委員会に勤務した経験を活かし、栄養教諭創設の経緯やその背景にあるもの、栄養教諭創設に関する法令、栄養教諭に求められるもの子どもの食生活や学校給食も含めた食に関する現状について、栄養教諭制度全般について、学生が理解を深められるよう講義を行う。</p> <p>講義の中盤では、学校における食育を中核的に担う栄養教諭としての役割について理解を深める。具体的には、食育推進に係る全体計画の作成や学習指導要領について理解を深め、更に各教科・領域における食に関する指導の進め方についても理解を深める。</p> <p>講義の終盤では、各教科や特別活動（学級活動）における学習指導案の作成について、指導教員の栄養教諭としての実務経験を生かして演習を行い、児童生徒の発達段階を考慮した学習指導案を立案できることを目指す。</p>
臨床栄養学Ⅱ	近藤 順子	2	<p>この授業では「臨床栄養学Ⅰ」で学んだ知識を基に、各疾病と栄養との「しくみ」を理解し、疾病に対する臨床栄養学的アプローチを実践するために必要な基礎知識を修得する。医療現場における管理栄養士としての実務経験を活かし、エビデンスに基づいた栄養・食事療法や必要栄養量の求め方など医療現場の実情を交えながら授業を進めていく。また、日本人の食事摂取基準と治療食のガイドラインから傷病者の必要栄養量の設定方法、食品構成表の作成、治療食の献立展開までの流れを学修し、治療食の対応について知識を深める。更に、課題解決型学習としてケーススタディを取り入れながら理解度を高めていく。</p> <p>※履修上の条件等</p>

			原則として、1 年次後期に開講される「臨床栄養学 I」の単位を修得していることが、本科目の履修条件となる。
栄養指導論 I	阿部 亜希恵	2	栄養指導の目的は、個人及び集団の人々に対し健康の保持・増進及び疾病の予防や回復などに対応する食生活が習慣化するように導くことであり、そのためには適正な改善方法を見つけ、実践の手段を示さなければならない。医療現場における栄養士としての実務経験を活かし、栄養指導の実践例を交えながら授業を進めていく。実践のための知識として「食事摂取基準」を理解し、栄養指導実施までの方法や指導案・媒体さらに評価方法について学ぶ。講義で得たことを実践へつなげていくため、提示課題を集団討議法の技術を用いて、グループワークを行い発表する。
調理学実習 I	梅林 千恵子	1	<p>「調理学実習 I」では、調理学で学んだ科学的根拠に基づく理論を活かし調理操作と連動させて実習を行う。その中で調理の基本や技術を修得する。日本料理・西洋料理・中国料理において日常食の献立を実習し、様式の違いや特徴を理解する。また、調理の過程において、調理機器・器具を用いての調理操作や、調味操作、盛りつけの基本を学ぶ。計量値をワークシートに記録することで、食材の目安量や規格、食材の廃棄量、操作による重量変化、出来上がり重量等を体得していく。更に、調味料の g 換算や乾物の戻し率、配膳方法についても学習する。</p> <p>調理前は、献立の説明を受け、ポイント抑えた作業工程を各班でグループ討議後、コミュニケーションをとりながら実習を行う。</p> <p>調理後は、正しい配膳を行い、各班で試食をしながら、理想的な仕上がりであったかどうか、問題点・反省点や感想等をディスカッションし、発表する。改善すべき点は以降の実習に活かしていく。また、実習ノートを作成し、実習内容と関連する課題と共に提出する。</p> <p>本実習は、行政の管理栄養士として料理教室・調理経験等の実務経験を有する教員が、衛生的で安全においしく食べるためにはどのように調理すべきかの理論や知識を実際の調理と紐づけて、総合的に理解できるよう、経験を活かした知識や技術を踏まえ指導する。</p>
			合計単位数：7 単位

授 業 科 目 名	児童・生徒の栄養指導		
担 当 者 名	土谷 政代	実 務 家 教 員	○
科 目 コ ー ド	2300010	授 業 形 態	講義
学 年	1年	開 講 期	2024年度前期
単 位 数	2	履 修	栄養教諭必修
ナ ン バ リ ン グ	DP4-1-A		
授 業 の 概 要 と 方 法 〔実務家教員についての特記事項含む〕	<p>朝食欠食や生活習慣病の低年齢化等、児童生徒を取り巻く食の課題の増加に伴い、児童生徒が望ましい食習慣を身につける等、食育の推進を目的に栄養教諭制度が創設された。</p> <p>本授業では、食に関する現状、栄養教諭の役割、食に関する指導の目的、推進方策を理解するとともに、教科や特別活動における食に関する指導に係る学習指導案の立案について、学習指導要領を踏まえながら理解を深める。さらに、学校給食を生きた教材として活用する食に関する指導や食物アレルギー対応についても学習を深める。</p> <p>この講義を担当する教員は、栄養教諭としての実務経験を有し、栄養教諭創設時に県教育委員会の指導主事として指導的立場での実務経験を有する教員が、栄養教諭制度全般に関して、ワークショップやKJ法、グループディスカッション等を取り入れながら、ポイントを押さえ、分かりやすく指導を行う。</p> <p>講義の序盤では、栄養教諭制度導入時に県教育委員会に勤務した経験を活かし、栄養教諭創設の経緯やその背景にあるもの、栄養教諭創設に関する法令、栄養教諭に求められるものの子どもの食生活や学校給食も含めた食に関する現状について、栄養教諭制度全般について、学生が理解を深められるよう講義を行う。</p> <p>講義の中盤では、学校における食育を中核的に担う栄養教諭としての役割について理解を深める。具体的には、食育推進に係る全体計画の作成や学習指導要領について理解を深め、更に各教科・領域における食に関する指導の進め方についても理解を深める。</p> <p>講義の終盤では、各教科や特別活動（学級活動）における学習指導案の作成について、指導教員の栄養教諭としての実務経験を生かして演習を行い、児童生徒の発達段階を考慮した学習指導案を立案できることを目指す。</p>		
授 業 の 到 達 目 標 〔学習成果〕	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養教諭制度の創設の経緯と食に関する現状・課題について理解する。 2. 栄養教諭及び食に関する指導に係る法律について理解する。 (食育基本法、学校教育法、学校給食法等) 3. 栄養教諭の職務内容、使命、求められる役割について理解する。 4. 学習指導要領及び教育過程、食に関する指導の推進方策(全体計画等)を理解する。 5. 教科及び特別活動における食に関する指導の学習指導案を作成できる。 6. 給食の時間における食に関する指導及びその方策について理解する。 		
授 業 計 画	準備学習(予習・復習等)の具体的な内容及び必要時間		
1	オリエンテーション(教育課程の概要,教職課程履修の手引について)	<p>事前：参考資料「食育基本法」について情報収集し、その内容を通読しておくこと (90分)</p> <p>事後：「教職課程履修の手引」のポイントをまとめ、キーワードノートを作成する (90分)</p>	
2	栄養教諭の制度と役割	<p>事前：配布資料 (1回目の授業で配布) を通読しておくこと (90分)</p> <p>事後：文部科学省ホームページでも栄養教諭制度に関する情報収集を行い、キーワードノートにまとめる(90分)</p>	

3	栄養教諭及び食に関する指導関係法令、学校給食の教育的意義と役割	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（第2節：食育基本法の施行及び食育推進基本計画）を通読しておくこと（90分） 事後：栄養教諭制度に関する法律や食育推進計画等についてまとめ、キーワードノートを作成する（90分）
4	学校給食の歴史と食文化の変遷	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（学校給食とは）を通読しておくこと（90分） 事後：食文化の変遷を踏まえて学校給食についてまとめ、キーワードノートを作成する（90分）
5	子どもの発達と食生活	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（児童生徒の食生活を取り巻く現状）を通読しておくこと（90分） 事後：子どもの食生活やその背景等についてまとめ、食育白書等の関連書籍や指定のメディアからの情報収集を行うこと（90分）
6	食に関する指導の展開とその方策（全体計画等）	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（学校・家庭・地域が連携した食育の推進）を通読しておくこと（90分） 事後：食に関する指導の全体計画の必要性や全体計画に盛り込まれるべき内容についてまとめ、キーワードノートを作成する。（90分）
7	学級活動（給食の時間）における食に関する指導	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（給食の時間における食に関する指導）を通読しておくこと（90分） 事後：学習指導要領解説（特別活動）の「学校給食」について関連用語を調べ、解釈を加えたキーワードノートを作成する（90分）
8	個別指導「食物アレルギー、やせ、肥満、スポーツ栄養」	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（個別的な指導方法）を通読しておくこと（90分） 事後：食物アレルギー等について、文部科学省ホームページ等で学習内容に関する情報収集を行うこと（90分）
9	教科における食に関する指導「家庭、技術・家庭」「体育・保健体育」	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（家庭・体育等）を通読しておくこと（90分） 事後：学習指導要領解説（家庭、体育等）について関連用語を調べ、解釈を加えたキーワードノートを作成する（90分）
10	教科における食に関する指導「生活、道徳、総合的な学習の時間」	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（生活・道徳等）を通読しておくこと（90分） 事後：学習指導要領解説（生活、道徳、総合的な学習の時間）について関連用語を調べ、解釈を加えたキーワードノートを作成する（90分）
11	学習指導案作成（学習指導案の目的・ねらい・作成手順等）	事前：テキスト「学習指導要領総則」「食に関する指導の手引」（学習指導要領の改訂）を通読しておくこと（90分） 事後：食生活学習教材等で学習指導案作成について理解を深め、作成手順について復習を行う（90分）

12	学習指導案作成演習	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（各教科等における食に関する指導）を通読しておくこと（90分） 事後：学習指導案作成について理解を深め、作成手順について復習を行うこと（90分）
13	学習指導案作成演習・発表、グループディスカッション（教科における食に関する指導について）	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（各教科等における食に関する指導）を通読しておくこと（90分） 事後：学習指導案作成について理解を深め、特に教科における指導の在り方について復習を行うこと（90分）
14	学習指導案作成演習・発表、グループディスカッション（学級活動における食に関する指導について）	事前：テキスト「食に関する指導の手引」（各教科等における食に関する指導）を通読しておくこと（90分） 事後：学習指導案作成について理解を深め、特に学級活動教科における指導の在り方について復習を行うこと（90分）
15	栄養教諭の職務の在り方：学校給食の管理と食に関する指導の観点から、望ましい栄養教諭像についてグループ討議を行う	事前：グループ討議に向けて、これまで学習した内容について理解を深め、自分なりの考えをもって授業に臨むこと（90分） 事後：栄養教諭が行う職務について、講義全体を振り返り次年度の栄養教育実習に向けて、更に理解を深めておくこと（90分）

準備学習・事後学習等についての補足説明

- ・「食育基本法」や「食育推進計画」「食育の取組」について情報収集をしておくことが大切です。

成績評価の方法〔評価項目と割合〕

定期試験	課題等提出（指導案含む）		
80%	20%		

使用テキスト

書籍名	著者	出版社
食に関する指導の手引―第二次改訂版	文部科学省	
小学校学習指導要領	文部科学省	
小学校学習指導要領解説（特別活動編・家庭編）	文部科学省	

参考書又は参考資料等

食育白書 令和4年度版 農林水産省

その他〔受講に際しての注意点、課題(試験やレポート等)に対するフィードバックについて〕

- ・児童生徒の食生活の実態、学校給食の現状等を把握して授業に望むことが大切です
- ・授業予定の該当する教科書の箇所に通しておいてください。

担当教員の連絡先等

担当教員E-mail	その他

授 業 科 目 名	臨床栄養学Ⅱ		
担 当 者 名	近藤 順子	実 務 家 教 員	○
科 目 コ ー ド	2300030	授 業 形 態	講義
学 年	2年	開 講 期	2024年度後期
単 位 数	2	履 修	選択必修・栄養士必修
ナ ン バ リ ン グ	DP2-2-B		
授 業 の 概 要 と 方 法 〔実務家教員についての特記事項含む〕	<p>この授業では「臨床栄養学Ⅰ」で学んだ知識を基に、各疾病と栄養との「しくみ」を理解し、疾病に対する臨床栄養学的アプローチを実践するために必要な基礎知識を修得する。医療現場における管理栄養士としての実務経験を活かし、エビデンスに基づいた栄養・食事療法や必要栄養量の求め方など医療現場の実情を交えながら授業を進めていく。また、日本人の食事摂取基準と治療食のガイドラインから傷病者の必要栄養量の設定方法、食品構成表の作成、治療食の献立展開までの流れを学修し、治療食の対応について知識を深める。更に、課題解決型学習としてケーススタディを取り入れながら理解度を高めていく。</p> <p>※履修上の条件等</p> <p>原則として、1年次後期に開講される「臨床栄養学Ⅰ」の単位を修得していることが、本科目の履修条件となる。</p>		
授 業 の 到 達 目 標 〔学習成果〕	<p>1.各々の疾病に対して栄養管理の流れや食事療法について理解し、説明できる</p> <p>2.栄養管理のプロセスと記録方法について修得する</p> <p>3.エビデンスに基づいた栄養療法と日本人の食事摂取基準を理解する</p> <p>4.個人における必要栄養量の算定および食品構成の組立や献立展開ができる</p>		
授 業 計 画	準備学習(予習・復習等)の具体的な内容及び必要時間		
1	オリエンテーション：医療・福祉・介護と臨床栄養	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)	
2	免疫とアレルギー疾患	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)	
3	心因性摂食障害	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)	
4	血液の病気と悪性腫瘍	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)	
5	食事と医薬品の相互作用	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)	
6	治療食の食事摂取基準①：2020年版の概要	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)	
7	治療食の食事摂取基準②：2020年版の活用方法	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)	

8	治療食の食事摂取基準③：傷病者の必要栄養量算定方法	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
9	治療食の食品構成作成と献立展開の手順	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
10	ケーススタディ：必要栄養量算定と食品構成表作成 (中間試験)	事前：ケーススタディに向け前回までの復習をしておく(90分) 事後：解説内容を確認し、改善ポイントを修正する(90分)
11	糖尿病①：運動療法・薬物療法について	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
12	糖尿病②：ライフスタイル別食事療法の進め方	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
13	ケーススタディ：傷病者の栄養管理プロセス	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：ケーススタディで得た知識や手順を整理しておく(90分)
14	栄養管理の記録とPOS	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
15	傷病者の栄養管理プロセスと疾患別食事療法の重要事項について再確認	事前：配布資料の重要事項を確認しておく(90分) 事後：配布資料を活用し定期試験に向けて復習する(90分)

準備学習・事後学習等についての補足説明

- ・解剖生理学や生化学と密接な関係があるので、これらの科目と照らしあわせて理解すること
- ・栄養学各論で学んだ「日本人の食事摂取基準」の基礎を復習しておく
- ・第10回のケーススタディ「食品構成表作成」については、第7回～9回までを復習し手順を理解しておくこと

成績評価の方法〔評価項目と割合〕

定期試験	食品構成表の完成度	授業への取組み姿勢	
70%	20%	10%	

使用テキスト

書籍名	著者	出版社
栄養科学シリーズNEXT 新・臨床栄養学（1年次購入分）	竹谷豊 その他	講談社

参考書又は参考資料等

- ・「大量調理施設衛生管理のポイント」（中央法規）
- ・「糖尿病食事療法のための食品交換表」（文光堂）
- ・講義中に資料を配布する

その他〔受講に際しての注意点、課題(試験やレポート等)に対するフィードバックについて〕

- ・ 疾病の成因および身体徴候や検査値が異常になるメカニズムを理解し栄養管理を適切に実践する能力を養ってください
- ・ 講義中に資料を配布するので、重要ポイントを整理しておき定期試験に向け活用して下さい
- ・ 講義中に携帯の使用および授業に関係ない作業をしている場合は没収することがあります

担当教員の連絡先等

担当教員E-mail	その他

授 業 科 目 名	栄養指導論Ⅰ		
担 当 者 名	阿部 亜希恵	実 務 家 教 員	○
科 目 コ ー ド	2300059	授 業 形 態	講義
学 年	1年	開 講 期	2024年度前期
単 位 数	2	履 修	選択必修・栄養士必修
ナ ン バ リ ン グ	DP-2-1-A		
授 業 の 概 要 と 方 法 〔実務家教員についての特記事項含む〕	<p>栄養指導の目的は、個人及び集団の人々に対し健康の保持・増進及び疾病の予防や回復などに対応する食生活が習慣化するように導くことであり、そのためには適正な改善方法を見つけ、実践の手段を示さなければならない。医療現場における栄養士としての実務経験を活かし、栄養指導の実践例を交えながら授業を進めていく。実践のための知識として「食事摂取基準」を理解し、栄養指導実施までの方法や指導案・媒体さらに評価方法について学ぶ。講義で得たことを実践へつなげていくため、提示課題を集団討議法の技術を用いて、グループワークを行い発表する。</p>		
授 業 の 到 達 目 標 〔学習成果〕	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養指導を行う目的や必要性について理解する。 2. 現代の食生活に関する問題点の理解と栄養士の役割を知る。 3. 食事摂取基準や食品成分表活用について理解する。 4. 栄養マネジメントを理解し栄養指導の実践に活かす。 5. グループワークの実践及び発表。 		
授 業 計 画	準備学習(予習・復習等)の具体的な内容及び必要時間		
1	教科のガイダンス カリキュラムの概要とその取り組みについて	事後：テキスト該当範囲を通読し、重要語句について復習すること (180分)	
2	栄養指導の概念① 栄養指導の目的とその必要性	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
3	栄養指導の概念② 現代における食生活の問題点	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
4	栄養指導の歴史、食生活の変遷	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
5	栄養士に関する法規 栄養士法、健康増進法など	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
6	栄養士業務の基礎知識① 日本人のための食事摂取基準	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
7	栄養士業務の基礎知識② 推定エネルギー必要量の算定 食事調査の方法	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
8	栄養士業務の基礎知識③ 食品成分表について 活用法と栄養価算定方法	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
9	栄養指導の方法① 一般原則及び栄養指導の進め方	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
10	栄養指導の方法② 実態把握の方法	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
11	栄養指導の方法③ 問題点の抽出、指導目標の設定、指導後の評価	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)
12	栄養指導の方法④ 指導方法 個別栄養指導と集団栄養指導	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分)	事後：重要語句について復習すること (90分)

13	栄養指導の方法⑤ 栄養指導の実際	事前：テキスト該当範囲を通読しておく (90分) 事後：重要語句について復習すること (90分)
14	栄養指導の実践① グループワーク(ブレインストーミング)	事前：グループワークに向けた情報を収集しておく (90分) 事後：グループワーク完成度を高める (90分)
15	栄養指導の実践② グループワークの発表 栄養指導論Ⅰのポイントと総まとめ	事前：グループワーク発表準備 (90分) 事後：定期試験に向け復習すること (90分)

準備学習・事後学習等についての補足説明

- ・授業最後に次回講義範囲を連絡するので、テキストを通読しておく。
- ・重要語句について整理する。
- ・授業時に配布する資料をファイリングする。(適宜提出)
- ・食や健康にまつわる事柄に興味を持ち、日ごろからそれらの情報収集を心がける。
- ・予習、復習をすること。

成績評価の方法〔評価項目と割合〕

定期試験	小テスト	提出物	
80%	10%	10%	

使用テキスト

書籍名	著者	出版社
三訂 栄養指導論	相川りゑ子 他	建帛社
改訂 栄養教育・指導実習	関口紀子 他	建帛社
日本食品成分表 2024(八訂)		医歯薬出版

参考書又は参考資料等

- ・講義中に適宜、資料を配布する。

その他〔受講に際しての注意点、課題(試験やレポート等)に対するフィードバックについて〕

- ・適宜小テストを実施する。(実施の際は前もって告知する)
- ・課題は必ず提出し、期限を守ること。

担当教員の連絡先等

担当教員E-mail	その他

授 業 科 目 名	調理学実習Ⅰ		
担 当 者 名	梅林 千恵子	実 務 家 教 員	○
科 目 コ ー ド	2300063	授 業 形 態	実習
学 年	1年	開 講 期	2024年度前期
単 位 数	1	履 修	選択必修・栄養士必修・フードスペシャリスト必修
ナ ン バ リ ン グ	DP2-1-A		
授 業 の 概 要 と 方 法 〔実務家教員についての特記事項含む〕	<p>「調理学実習Ⅰ」では、調理学で学んだ科学的根拠に基づく理論を活かし調理操作と連動させて実習を行う。その中で調理の基本や技術を修得する。日本料理・西洋料理・中国料理において日常食の献立を実習し、様式の違いや特徴を理解する。また、調理の過程において、調理機器・器具を用いての調理操作や、調味操作、盛りつけの基本を学ぶ。計量値をワークシートに記録することで、食材の目安量や規格、食材の廃棄量、操作による重量変化、出来上がり重量等を体得していく。更に、調味料のg換算や乾物の戻し率、配膳方法についても学習する。</p> <p>調理前は、献立の説明を受け、ポイント抑えた作業工程を各班でグループ討議後、コミュニケーションをとりながら実習を行う。</p> <p>調理後は、正しい配膳を行い、各班で試食をしながら、理想的な仕上がりであったかどうか、問題点・反省点や感想等をディスカッションし、発表する。改善すべき点は以降の実習に活かしていく。また、実習ノートを作成し、実習内容と関連する課題と共に提出する。</p> <p>本実習は、行政の管理栄養士として料理教室・調理経験等の実務経験を有する教員が、衛生的で安全においしく食べるためにはどのように調理すべきかの理論や知識を実際の調理と紐づけて、総合的に理解できるよう、経験を活かした知識や技術を踏まえ指導する。</p>		
授 業 の 到 達 目 標 〔学習成果〕	<p>1) 調理の基本操作（調理操作、調味操作）を修得し、安全かつ衛生的に調理を進めることができるようになる。</p> <p>2) 調理機器・器具の使用方法を理解し、正しく使うことができるようになる。</p> <p>3) 日本料理、西洋料理、中国料理の調理法や配膳方法の違いを理解し、各様式の特色が簡単に説明できるようになる。</p>		
授 業 計 画	準備学習(予習・復習等)の具体的な内容及び必要時間		
1	オリエンテーション ：実習内容、調理学実習の心得、食中毒の予防、他		
2	調理の基礎Ⅰ ：計量の仕方、調味料のg換算、乾物の戻し率、配膳方法		
3	調理の基礎Ⅱ：栄養価計算、発注計算		
4	調理の基礎Ⅲ ：基本の切り方、包丁について		
5	調理学実験Ⅰ ：卵の調理性に関する実験		
6	日本料理の基本献立① ：炊飯、だし汁のとり方、焼き物、あえ物		
7	日本料理の基本献立② ：煮物、酢の物		

8	日本料理の基本献立③ ：炒め物、蒸し物	
9	調理学実験Ⅱ ：小麦粉の調理性に関する実験	
10	西洋料理の基本献立① ：パンを使った料理	
11	西洋料理の基本献立② ：香辛料を使った料理	
12	調理技術のテスト ：一定時間内にきゅうりの輪切りを切り終える	
13	中国料理の基本献立① ：ビーフンを使った料理	
14	献立作成の基礎Ⅰ ：献立作成の手順	
15	日本料理、西洋料理、中国料理の調理法や配膳方法の違いについて ※調理学実習Ⅰを通して、各様式の違いや特徴を班でグループ討議し、発表する。	

準備学習・事後学習等についての補足説明

- ・授業に関連した課題を指示し、レポートと共にノート提出する。
- ・適宜実技テストを行うので、各自で日常的に調理する機会を増やし、調理技術の向上に努めること。

成績評価の方法〔評価項目と割合〕

定期試験	実習ノート及びレポート	授業及び実習への取組み（当番任務や身だしなみも含む）	
60%	30%	10%	

使用テキスト

書籍名	著者	出版社
・使用しない（都度資料を配布）。		

参考書又は参考資料等

- 適宜資料を配布する
- 「Nブックス 新版 調理学」（建帛社）
- 「食品成分表（2024年）」（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〔第6版〕」（女子栄養大学出版部）

その他〔受講に際しての注意点、課題(試験やレポート等)に対するフィードバックについて〕

- ・実習に際しては献立を配布する。
 - ・運営当番と材料当番は、実習前に材料の分配を行うので集合時間を厳守すること。
 - ・欠席時は必ず当日の朝までに連絡すること。
 - ・実習ノートやレポート及び課題は必ず提出すること。（期限厳守）
- レポートのフィードバック資料として、調理学の教科書やワークシートの指定箇所を復習すること。
- ・班での共同作業を行うため、遅刻や欠席がないように体調管理等に留意すること。

担当教員の連絡先等

担当教員E-mail	その他
	実習の前後10分間およびオフィスアワーは、 研究室（3-205）にて質疑応答可能です。