

# Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	管理栄養学科				
科目名称	食事計画論実習Ⅱ				授業形態	実習			
科目コード	309705	単位数	1単位	配当学年	2	実務経験教員	○	ICT活用	○
担当教員名	長友 多恵子、杉尾 直子、木村 志緒							ICT活用	○
授業概要	<p>本授業の目的は、食事計画論実習Ⅰ等で学修したことを活用し、栄養士資格習得のための学外実習における学校給食の献立作成や地場産物を活用した食事計画から調理実習を行えるようにすることである。特に「宮崎産かつおのレシピ作成」を通して、流通や企業等との地域連携を実践する。また、一連の学修を通して、問題点・課題を見つけ、解決案を説明できるようになることなどで学習内容がより深まると考えられる。適宜、実際の活動場面や学校・病院・地域の施設で見られる状況や注意する点について、実務経験担当として事例として提示する。さらに、地場産物を活用した行事食や郷土料理を活用した献立作成を行うことで地域に根差した栄養士(管理栄養士)の育成となり、南九州大学DP「食・緑・人」に繋げる力を身につけることを目指す。</p>								
関連する科目	履修前に食事計画論実習Ⅰ、調理学、調理学実習を、同時期に給食経営管理実習Ⅰを受講しておくことが望ましい。履修後は、給食経営管理実習Ⅱを受講することが望ましい。								
授業の進め方と方法	個人やグループで作業し発表することを基本とし、テーマに応じて調理実習を行う。また、一部の時間ではクリッカーを使用し、履修生の知識を事前に把握して授業を進めます。								
授業計画【第1回】	献立作成の基本 1：調理形態と献立組み合わせ・献立作成の評価（食品の分類等） 日本人の食事摂取基準を活用した献立作成（担当：長友）								
授業計画【第2回】	食事計画と地場産物の活用 1：地域連携を意識した献立作成／県産かつおの試食・実習（担当：長友）								
授業計画【第3回】	献立作成の基本 2：献立作成からの問題点・課題の発見（担当：長友）								
授業計画【第4回】	食事計画と地場産物の活用 2：地場産物・郷土料理について（担当：長友）								
授業計画【第5回】	食事計画と地場産物の活用 3：調理実習（県産かつおを使用して作成した自分達のレシピ）（担当：長友）								
授業計画【第6回】	20歳代の食生活における課題 1：20歳代の食生活の課題を理解し、献立素案を検討する（担当：木村）								
授業計画【第7回】	20歳代の食生活における課題 2：素案に基づき予算等を中心に各班で話し合う（担当：木村）								
授業計画【第8回】	20歳代の食生活における課題 3：作業工程表作成（使用器具、食器・調味料重量の確認を含む）を中心に各班で話し合う（担当：木村）								
授業計画【第9回】	20歳代の食生活における課題 4：調理実習、試食、振り返り（担当：木村）								
授業計画【第10回】	様々な食事の理解 1：行事食について①（担当：長友）								

授業計画 【第11回】	様々な食事の理解 2: 行事食について ② (担当:長友)
授業計画 【第12回】	様々な食事の理解 3: ハラル食などの特別な対応が必要な食事の知識 (担当:長友)
授業計画 【第13回】	学童(学校給食)の献立作成 1: 学校給食食事摂取基準及び現状と課題(グループワーク) (担当:杉尾)
授業計画 【第14回】	学童(学校給食)の献立作成 2: 米飯の場合・パン給食の場合・注文書作成 (担当:杉尾)
授業計画 【第15回】	学童(学校給食)の献立作成 3: 調理実習及び評価(発表、課題解決) (担当:杉尾)
授業の到達目標	1. 食事計画論実習Ⅰや調理学で学修したことや調理学実習で身に付けた技術をより深める。【知識・理解を応用し活用する能力の獲得】 2. 実際に目的に合った献立作成ができる。【問題解決力・問題発見力の獲得】 3. 栄養士(管理栄養士)として、特定多数に継続的に供給する施設への学外実習へ繋げることができる。【情報リテラシー・論理的思考の獲得】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)
授業時間外学習【予習】	・テーマに合わせた資料を探す(1時間) ・宮崎県の特産品を調べる(2時間) ・行事食・郷土料理について調べる(2時間)
授業時間外学習【復習】	・課題の仕上げや発表の練習をする(1時間) ・主食・主菜・副菜の基本料理を家で作る(2時間) ・宮崎県の特産品(かつお)を使ったレシピを考案する(3時間)
課題に対する フィードバック	課題は評価をし、解説を行います。 学生が作成した案や発表についてアドバイスをを行います。
評価方法・基準	以下の項目に基づいて評価します。 1) レポート等の提出物 70点 2) 実習へ取り組む姿勢や発表等 30点
テキスト	必要に応じてプレゼンし、資料を配布する
参考書	・日本人の食事摂取基準 ・学校給食食事摂取基準 ・調理のためのベーシックデータ ・食品成分表
備考	<地域連携団体> 日本農業遺産日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会 宮崎のさかなビジネス拡大協議会