

2021年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
221621076	食事設計演習 Meal Design Exercise	石川 桂子	○	専門	1	必修	2前期

科目の概要

疾病治療・重症化予防、疾病予防、食育と食環境のどれにも共通して必要なのは食べることです。この科目は対象となる個人や集団に対する食事設計をすることができる人材を育成するものとして設定されています。そこで、本科目では食事設計を理解し、大量調理へと展開できる実践的なスキルの習得を目的とします。公立学校及び学校給食センターにて学校栄養職員、栄養教諭として34年間務め、給食管理や指導の経験を活かして講義を行い、人々の日常生活を健康の面から支援することのできる管理栄養士を目指します。

学修内容	到達目標
① 個人および集団に対する給与栄養目標量を決定する方法を知る。 ② 食品構成表について知る。 ③ 献立作成の基本を理解する。 ④ 大量調理の基礎を理解する。 ⑤ 大量調理に適した献立作成について知る。	① 個人および集団に対する給与栄養目標量を決定できる。 ② 食品構成表を作成することができる。 ③ 献立作成の基本を説明することができる。 ④ 大量調理の基礎を説明することができる。 ⑤ 大量調理に適した献立作成をすることができる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素	学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例
前に踏み出す力	主体性 管理栄養士として働いている姿を思い描きながら、授業の達成目標到達のために必要な知識・技能について自発的に取り組むことができる。
	働きかけ力
	実行力 授業では受け身にならず、授業の達成目標に到達のために、より深く知識・技能を修得しようと意欲的に行動する態度を身に付ける。
考え抜く力	課題発見力 授業の達成目標に到達するために、自分自身の課題を見極め、自己学修により知識および技術の習得に励もうとする。
	計画力
	創造力 自分の理想とする管理栄養士を創造し、その目標に向けて必要となる授業の達成目標に到達するために、修得した知識・技能を活用して課題解決することができる。
チームで働く力	発信力 授業の達成目標に到達するために、授業の内容を分かりやすく整理してまとめたり記述（図表含む）したりすることができる。
	傾聴力 授業の達成目標に到達するために、グループ討議では他者から意見や伝えたいことを引き出し、その意見を尊重できる。
	柔軟性
	状況把握力
	規律性 授業の達成目標に到達するために、授業中に出される指示等の約束事を守り、授業に参加できる。
	ストレスコントロール力

テキスト及び参考文献

教科書：
 参考書：「給食経営管理論」（石田裕美他）南江堂2800円、「日本人の食事摂取基準」、「食品成分表」
 「給食施設のための献立作成マニュアル」（赤羽正之他）医歯薬出版株式会社2600円

他科目との関連、資格との関連

他教科との関連：基礎栄養学、食事摂取基準論、栄養管理プロセス論、応用栄養学、給食経営管理論、給食経営管理実習、事前事後演習、臨地実習（A）給食基礎
 資格との関連：管理栄養士受験資格、栄養教諭一種

学修上の助言	受講生とのルール
講義による説明後、演習をしながら授業を進めていく。理解できないことや答えが合わない場合にはまず、グループ内で話し合うことがスムーズな理解や新たな課題発見につながる。このことをクラス全員で共有し、学びを深めてほしい。	1 講義には集中して臨む、課題の提出の期限を守るなどマナーを守る。 2 グループ活動では、社会人基礎力を発揮して積極的に活動に参加する。 3 遅刻3回を欠席1回として扱う。

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント			
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	40	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団の推定エネルギー必要量や給与栄養目標量を算出できる。 ・ 集団の特徴に合わせた食品構成を作成することができる。 ・ 食品群別加重平均栄養成分表を作成することができる。 ・ 各料理に応じた食品重量や調味料濃度を決定できる。 ・ 大量調理に適した調理と衛生管理が理解できる。 		
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
	平常評価	小テスト		20	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学習内容の理解度を確認するため実施する。 ・ 個人および集団に対する給与栄養目標量を決定することができる。 ・ 食品構成を理解し、食品構成表を作成できる。 	
					②	✓		
					③			
					④			
					⑤			
		レポート		20	20	①		<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品構成を用いて献立を作成し、評価基準に基づいて評価できる。 ・ 各料理に応じた食品重量や調味料濃度について理解できる。 ・ 大量調理に適した調理と衛生管理について理解できる。
						②		
						③	✓	
						④	✓	
						⑤	✓	
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		10	10	①		<ul style="list-style-type: none"> ・ 各料理に応じた食品重量や調味料濃度や大量調理に適した調理と衛生管理について発表する。 ・ 発表以外のチームもコメントや質問をすることで、評価の対象とする。 		
				②				
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	<small>（主体性）</small> 予習が教科書レベルで実行できている。 <small>（実行力）</small> 予習が教科書以外の情報源から修得する行動ができている。 <small>（課題発見力）</small> 本時の授業の目標を達成するために不足している知識・技能を抽出し、その内容について学修ができている。 <small>（創造力）</small> 本時の授業の目標を達成するための課題を解決するために修得した知識・技能を最大限に活用して、提示した課題を解決することができる。 <small>（発信力）</small> 本時の授業の目標を達成するための知識・技能について、分かりやすく整理してまとめたことを記述（図表含む）することができる。挙手の回数については、回数を得点化する。 <small>（傾聴力）</small> 本時の授業で提示した質問項目について、学生間で意見交換をします。相手の意見が分かりにくい、疑問について質問をすることができる、また意見を引き出すコメントができている。 <small>（規律性）</small> 授業終了時に【学修行動特性評価】シートを提出することができる。		
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
総合評価割合			100					

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
集団の推定エネルギー必要量や給与栄養目標量を算出でき、これを基に食品構成を作成することができ、食品構成表を基に献立を作成することができる。また食品群別加重平均栄養成分表を作成することができる。 S（秀）は、上記の内容に加え大量調理の特徴や調味料濃度等について根拠を基に説明できる。	集団の推定エネルギー必要量や給与栄養目標量、食品構成また、食品群別加重平均栄養成分表を算出するための方法が理解できる。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	食事設計演習の概要(食事設計の定義・目標・必要性)を知る。集団における推定エネルギー必要量の算出を行う。	講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	食事設計演習の概要について説明できる。特定の集団における推定エネルギー必要量が算出できる。	予習：推定エネルギー必要量算出 復習：授業シートで示した重要事項の確認 練習問題の見直し	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	集団のアセスメントとたんぱく質、脂質、炭水化物のエネルギー比率について知る。	講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	集団のアセスメント結果から、たんぱく質、脂質、炭水化物のエネルギー比率を指定することができる。	予習：エネルギー産生栄養素バランスとアトウォーター係数 復習：重要事項の確認 練習問題の見直し	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	たんぱく質、脂質、炭水化物以外の栄養素算出を復習し、集団給食に応用する方法を考える。	講義、グループディスカッション・発表 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	特定多数の人に食事提供するための栄養・食事管理ができる。	予習：日本人の食事摂取基準に基づく給与栄養目標量算出 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 練習問題の見直し レポート作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	荷重平均栄養成分表を作成する。	小テスト(給与栄養目標量について)・解説 講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	ある施設の1か月の献立表から荷重平均栄養成分表を作成できる。	予習：加重平均について調べ、計算ができる。 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 練習問題の見直し	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	食品構成表(主食、主菜)を作成する方法を知る。	講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	主食、主菜の食品構成を作成できる。	予習：求めたいエネルギーから食品の重量が計算できる。 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 練習問題の見直し	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	食品構成表(副菜、その他の食品)を作成する方法を知る。	講義 講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	副菜、その他の食品の食品構成ができる。	予習：求めたいたんぱく質量から食品の重量が計算できる。 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 練習問題の見直し	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	献立作成のルールについて調べ、発表する。	小テスト(荷重平均栄養成分表、食品構成)・解説 講義、グループディスカッション・プレゼンテーション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	献立作成のルールについて説明できる。	予習：献立作成のルールについて調べる。 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 献立作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	各料理に応じた食品重量や調味料濃度について調べ、発表する。	講義、グループディスカッション・プレゼンテーション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	各料理に適した食品重量や調味料の濃度について理解できる。	予習：目安となる食品重量について調べる。 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 献立作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	大量調理に適した調理と衛生管理について調べ、発表する。	講義、グループディスカッション・プレゼンテーション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	大量調理に適した調理と衛生管理について説明できる。	予習：大量調理の特性について調べる 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 献立作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	食品の流通や衛生的な保管について知り、適切な発注方法を知る。	講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	食品の発注や食材料費計算が適切にできる。	予習：大量調理マニュアルの見直し 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 献立作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	成人の栄養的な課題を調べ、その課題を解決する献立を作成し、評価する。	講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	成人の栄養的な課題を解決するための献立を作成し、適切に評価できる。	予習：成人の栄養的な課題を調べる 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 献立作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	児童生徒の栄養的な課題を調べ、その課題を解決する献立を作成し、評価する。	講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	児童生徒の栄養的な課題を解決するための献立を作成できる。	予習：児童生徒の栄養的な課題を調べる 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 献立作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	若い女性の栄養的な課題を調べ、その課題を解決する献立を作成し、評価する。	講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	若い女性の栄養的な課題を解決するための献立を作成できる。	予習：若い女性の栄養的な課題を調べる 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 献立作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	様々な人が存在する集団の給食献立について考える。	講義 講義、グループディスカッション 演習問題・解説 google classroomによる課題の提出、質問の受付	様々な人が存在する集団の給食献立を作成することができる。	予習：第11週から13週の復習 復習：PCRシートで示した重要事項の確認 献立作成	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	食事設計演習のまとめをする。 小テスト	小テスト・解説 google classroomによる質問の受付	献立の基本的な事項、加重平均栄養成分表、食品構成表について解答することができる。	予習：今までのPCRシートに目を通す 復習：テスト内容の振り返り	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力