

科目番号	1226	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	上野順子
科目名	栄養指導論(1)								
課程	卒業必修		栄養士	○	医療秘書		フードサイエンティスト		
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>○到達目標:栄養士の職務である、個人または集団の置かれている条件や環境を捉え、食事を通して生活習慣病予防のための栄養の指導(教育)ができる。</p> <p>○テーマ 栄養マネージメントサイクルに則り、栄養指導(教育)を実施するために多様な背景、条件を把握する。そのため法律をはじめ、社会環境要素、生活習慣病、媒体、カウンセリングなど指導に係る事項を学ぶ。</p>								
授業の概要	教科書をベースに、プリント、DVD、実物等の媒体を用いて栄養士の実際を想像できるように、校内外実習把握でき、意欲、や興味をもって校外実習や職業選択に結び付く。栄養士に係る旬の話題、認定試験の問題など適宜採用。								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	ガイダンス 指導の定義と意義 : 指導(教育)の意義 栄養士の必要性							授業後、ポイントとなる単語6個以上の意味や関連事項を調べ提出	
2	栄養指導の沿革 : 栄養指導の現状、健康増進、展望							〃	
3	栄養指導と関係法規 : 栄養士法、健康増進法							〃	
4	栄養指導と関係法規 : その他の関連法規							認定試験問題	
5	食生活に関する調査 : 調査の意義、目的、方法							授業後、ポイントとなる単語6個以上の意味や関連事項を調べ提出	
6	食生活に関する調査 : 調査対象、国民健康・栄養調査							〃	
7	栄養指導の方法と技術 : 栄養指導(相談)の諸調査							〃	
8	栄養指導の方法 と技術 : 栄養指導の方法と技術							認定試験問題	
9	栄養指導の実際 : カウンセリングスキル・行動科学							授業後、ポイントとなる単語6個以上の意味や関連事項を調べ提出	
10	栄養指導の実際 : プレゼンテーション技術							〃	
11	栄養指導の基礎事項 : 日本人の食事摂取基準							〃	
12	栄養指導の基礎事項 : 食生活指針と食事バランスガイド							認定試験問題	
13	栄養指導の基礎事項 : 健康日本21							授業後、ポイントとなる単語6個以上の意味や関連事項を調べ提出	
14	栄養指導の実施 : 夏季課題「草の根栄養指導一肥満予防一」							両親に栄養指導を実施し、評価する	
15	栄養指導の基礎事項 : 運動指導、休養指導、:夏期課題提出							夏期課題提出	
テキスト	栄養指導論(建ハク社)相川りゑ子、鈴木美智子 編著								
参考書・資料等	食品成分表(本表編・資料編) 配付資料								
評価方法	筆記試験、自主学習、夏期課題、授業態度等総合評価								
履修上の注意等	状況によりシラバスの内容変更あり。電卓、食品成分表(特に資料編)は常備する。								

科目番号	1230	単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	中島里美
科目名	給食計画								
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		フードサイ エンティスト		
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>○到達目標 栄養士の主要業務である特定給食施設での給食計画に関する基礎的事項を習得する。</p> <p>○テーマ 給食計画の基礎的事項を習得する。</p>								
授業の概要	健康増進法および同法施行規則、栄養士法などの給食関連法令を学ぶとともに、特定給食施設の定義、特定給食施設と栄養士の役割、特定給食施設の種類と運営形態、給食の組織・人事管理、給食の事務管理の基礎的事項を学ぶ。								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	給食の概念 給食の定義と目的:特定給食施設とは、給食の目的を学ぶ 行政指導と関係法規:給食の位置づけを学ぶ								
2	栄養・食事管理 栄養・食事管理の目的:食事摂取基準の活用、給与栄養目標量の設定方法を学ぶ							小テスト 授業内で完成できない分は 課題とする	
3	給食の調理管理 食材管理:食材管理の目的、食品の種類と購入計画を学ぶ 安全・衛生管理:安全・衛生管理の目的と実際、大量調理施設衛生管理マニュアルを学ぶ							小テスト	
4	給食の施設・設備管理 施設・設備管理の目的、施設・設備とは、レイアウトについて学ぶ							小テスト	
5	給食の組織・人事管理、給食の会計・原価管理 給食の組織、会計・原価管理について学ぶ 給食計画における献立の単価計算の仕方を学ぶ。							小テスト	
6	給食の情報処理管理 給食の事務管理の目的と実際について学ぶ							小テスト	
7	保健・医療・福祉・介護における給食施設 学校給食の目標や学校給食実施基準、入院時食事療養制度、児童福祉施設や 高齢者福祉施設の給食の特徴などについて学ぶ。							小テスト	
8	本学の給食管理実習施設での給食計画について学ぶ。								
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
テキスト	エスカパーシック 給食の運営管理論 計画と実務 同文書院								
参考書・資料等	食品成分表、学校指定の献立表、電卓								
評価方法	試験70%、小テストと提出物30%								
履修上の注意等	栄養士実力認定試験の過去問から小テストを行います。授業で学んだ内容が次の小テストの試験範囲になります。しっかり勉強して臨んでください。								

科目番号	1231	単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	中島里美
科目名	給食実務								
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		フードサイ エンティスト		
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>○到達目標 栄養士の主要業務である特定給食施設での給食実務に関する基礎的事項を習得する。</p> <p>○テーマ 本学の給食管理実習施設における給食実務を中心に学ぶ。</p>								
授業の概要	産業給食、学校給食、保育所給食、高齢者福祉施設給食、入院時食事療養(病院)に共通する給食実務の基本的事項を、本学の給食管理実習施設での給食実務の演習を通して学ぶ。								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	栄養・食事管理(献立計画)の実際 献立計画や献立作成の方法並びに供食形態などについて学び、本学の給食管理実習施設に見合う献立作成について学ぶ。							最後の授業までの課題として 2食分の献立を作成する。	
2	栄養・食事管理(献立計画、栄養・食事管理の評価)の実際 献立例を用いて予定献立の栄養価計算・栄養評価を行う。							授業内で完成できない分は 課題とする	
3	給食の調理管理(食材管理の実際)の実際 献立例を用いて献立の発注書を作成し、検収記録簿を記入する。							授業内で完成できない分は 課題とする	
4	給食の調理管理(調理作業管理)の実際 献立例を用いて大量調理の特性、調理工程、作業の標準化を学ぶ。							授業内で完成できない分は 課題とする	
5	給食の会計・原価管理に実際 実施献立表を作成し、食材消費日計表の作成を通して単価計算の仕方を学ぶ。							授業内で完成できない分は 課題とする	
6	栄養・食事管理の評価の実際 給与栄養量の評価、食事の評価、栄養管理報告書について学び、1週間分の献立例を用いて栄養評価を行う。栄養出納表の作成を学ぶ。							授業内で完成できない分は 課題とする	
7	栄養・食事管理(献立計画)の実際 荷重平均栄養成分表、食品構成の作成方法について学ぶ。							授業内で完成できない分は 課題とする	
8	栄養・食事管理(献立計画)の実際 本学の給食管理実習施設を対象として、5日間の献立を作成する。							グループワークとする。 授業内で完成できない分は 課題とする	
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
テキスト	エスカパーシック 給食の運営管理論 計画と実務 同文書院								
参考書・資料等	食品成分表、学校指定の献立表、電卓								
評価方法	試験70%、提出物30%								
履修上の注意等	授業で取り組む課題は、わからないままにせず質問に来てください。その都度しっかり理解するように。								

科目番号	1232	単位	1	授業形態	実習	開講時期	集中	担当	中島里美																		
科目名	給食管理実習(1)																										
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		フードサイ エンティスト																				
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター																				
到達目標 及びテーマ	<p>○到達目標 特定給食施設における給食の運営管理に関する食事計画、献立計画、購入計画、生産管理、衛生管理、事務管理が概ねできる。</p> <p>○テーマ 大量調理に関する計画・実施・評価に至るすべてを学生自身の手で運営管理する。</p>																										
授業の概要	<p>事前指導・授業外の準備学習とあわせて実施する。 本学学生・教職員を対象に、常食を提供する。</p>																										
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）																				
<p>【事前課題】 2食分の献立作成(調理した写真を添付)</p> <p>【準備学習】 供食実習の1週間前に班ごとに実施する。 指定の予定献立表において栄養士役を担当する日の献立について、試作計画(材料購入計画・作り方等の手順確認)をし、 食品購入計画(予定食数の決定・発注出庫計算用紙記入・発注兼検収記録簿記入・発注)を行う。</p> <p>【供食実習】 1日100食前後の常食を提供する。 15名前後の班編成をし、各班ごとに月曜から金曜までの5日間で45時間実施する。 5日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。</p> <p>○実習1～5日目</p> <table border="0"> <tr> <td>食事提供</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栄養士役(マネージャー)</td> <td>調理員役</td> </tr> <tr> <td>納品・検収・出庫</td> <td>出庫・仕分け</td> </tr> <tr> <td>下処理・調理指示</td> <td>材料下処理・調理</td> </tr> <tr> <td>盛付指示</td> <td>盛付</td> </tr> <tr> <td>検食</td> <td></td> </tr> <tr> <td>提供</td> <td>提供</td> </tr> <tr> <td>帳票整理</td> <td>後片付け</td> </tr> <tr> <td>後片付け点検</td> <td></td> </tr> </table> <p>評価 1日の反省(計画と実施の差異についての要因分析)</p> <p>※実習1日目について</p> <ul style="list-style-type: none"> 下処理・調理工程の少ないメニューとし、その日の栄養士役が中心となり下処理・調理を行う。 調理員役は2日目以降のメニューの試作を行った後、食事提供の作業に合流する。 設備・器具の使い方・作業区域の確認・回転釜点火は、調理作業や提供後の片づけ作業と並行して学習する。 試作は、作り方・使用食器・盛付を確認、味付け・彩り等を総合的に検討する。 <p>※実習最終日(5日目)について 1日の反省後に、実習全体を通して目標達成状況を発表する。</p> <p>【実習中の自主学習等の課題】 給食管理実習ノートは、毎日整理、記入し提出する。</p>										食事提供		栄養士役(マネージャー)	調理員役	納品・検収・出庫	出庫・仕分け	下処理・調理指示	材料下処理・調理	盛付指示	盛付	検食		提供	提供	帳票整理	後片付け	後片付け点検	
食事提供																											
栄養士役(マネージャー)	調理員役																										
納品・検収・出庫	出庫・仕分け																										
下処理・調理指示	材料下処理・調理																										
盛付指示	盛付																										
検食																											
提供	提供																										
帳票整理	後片付け																										
後片付け点検																											
テキスト	エスカパーシク 給食の運営管理論 -計画と実務- 同文書院 給食管理実習ノート(校内実習)/東北女子短期大学生生活科作成																										
参考書・資料等	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 栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学の授業で使用したテキスト																										
評価方法	実習評価(70%)実習ノート(30%)																										
履修上の注意等	やむを得ない欠席であっても、決められた45時間の実習をする必要がある。 実習日程表の打ち合わせ日と検便提出日を確認すること。 校外実習の準備のための実習として、服装・容姿(茶髪・ピアス禁止)を調べて臨むこと。																										

科目番号	1211	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	平野聖治	
科目名	臨床栄養学								フードサイ エンティスト	
課程	卒業必修		栄養士	○	栄養教諭	○	医療秘 書			
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター			
到達目標 及びテーマ	<p>○到達目標: 疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。</p> <p>○テーマ: 病院、福祉施設など、種々の疾患に対応した治療食の献立作成や調理業務などを担当することになり、その際に必要な基礎知識としての病気の原因・症状・食事療法を身につける。</p>									
授業の概要	<p>疾病の病態および栄養状態を理解するために必要な事項について、種々の疾患、病因、診断、治療(食事療法、栄養剤の補給、薬物療法など)について学ぶ。</p>									
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)		
1	臨床栄養学とは (臨床栄養学の概念・意義)							教科書を一読しておくこと		
2	栄養評価(栄養スクリーニング、必要エネルギーの算出方法)							〃		
3	栄養アセスメント							〃		
4	消化器疾患の病態と栄養管理(消化器系)							〃		
5	消化器疾患の病態と栄養管理(口腔・食道)							〃		
6	消化器疾患の病態と栄養管理(胃・腸)							〃		
7	消化器疾患の病態と栄養管理(肝臓・胆嚢・膵臓)							〃		
8	代謝性疾患の病態と栄養管理(糖尿病)							〃		
9	代謝性疾患の病態と栄養管理(糖尿病性腎症・脂質異常症)							〃		
10	代謝性疾患の病態と栄養管理(脂質異常症・痛風・肥満症)							〃		
11	代謝性疾患の病態と栄養管理(メタボリックシンドローム・先天性代謝異常)							〃		
12	循環器疾患の病態と栄養管理(動脈硬化症・高血圧症)							〃		
13	循環器疾患の病態と栄養管理(心臓の働き・心臓疾患)							〃		
14	循環器疾患の病態と栄養管理(脳疾患)							〃		
15	臨床検査データの見方							〃		
テキスト	臨床栄養学概論 秋本ら著(化学同人)									
参考書・資料等	教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。									
評価方法	筆記試験80%、講義レポートなどの提出物20%									
履修上の注意等	30分以上の理由のない遅刻は欠席とします。遅刻3回は1回の欠席とします。									

科目番号	1211	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	平野聖治	
科目名	臨床栄養学								フードサイ エンティスト	
課程	卒業必修		栄養士	○	栄養教諭	○	医療秘 書			
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター			
到達目標 及びテーマ	<p>○到達目標:疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。</p> <p>○テーマ:病院、福祉施設など、種々の疾患に対応した治療食の献立作成や調理業務などを担当することになり、その際に必要な基礎知識としての病気の原因・症状・食事療法を身につける。</p>									
授業の概要	<p>疾病の病態および栄養状態を理解するために必要な事項について、種々の疾患、病因、診断、治療(食事療法、栄養剤の補給、薬物療法など)について学ぶ。</p>									
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)		
1	腎疾患の病態と栄養管理(腎臓の生理)							教科書を一読しておくこと		
2	腎疾患の病態と栄養管理(腎臓の障害)							〃		
3	腎疾患の病態と栄養管理(糖尿病腎症・人工透析)							〃		
4	血液疾患の病態と栄養管理(血液の成分と機能・貧血の症状と原因)							〃		
5	呼吸器疾患の病態と栄養管理(肺の働き・肺疾患・気管支喘息)							〃		
6	内分泌性疾患の病態と栄養管理(甲状腺疾患・副腎皮質疾患)							〃		
7	骨疾患の病態と栄養管理(骨粗鬆症・骨軟化症・くる病)							〃		
8	免疫・アレルギーの病態と栄養管理(免疫反応・アレルギーの種類)							〃		
9	術前・術後の栄養管理(胃、十二指腸術後・腸術後)							〃		
10	小児の疾患と栄養管理(小児の栄養学的特性・栄養障害)							〃		
11	小児の疾患と栄養管理(小児肥満・小児糖尿病・小児腎疾患)							〃		
12	栄養法(食事療法・経口栄養)							〃		
13	栄養法(経腸栄養・経静脈栄養)							〃		
14	治療食栄養基準(成分別栄養管理・疾患別栄養管理)							〃		
15	臨床栄養学(まとめの講義)							〃		
テキスト	臨床栄養学概論 秋本ら著(化学同人)									
参考書・資料等	教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。									
評価方法	筆記試験80%、講義レポートなどの提出物20%									
履修上の注意等	30分以上の理由のない遅刻は欠席とします。遅刻3回は1回の欠席とします。									

科目番号	1233	単位	1	授業形態	実習	開講時期	集中	担当	中島里美			
科目名	給食管理実習(1)											
課程	卒業必修		栄養士	○	栄養教諭 幼稚園教諭	○	医療 ベビーシッター		フードサイ エンティスト			
到達目標 及びテーマ	<p>○到達目標 特定給食施設における給食の運営管理に関する食事計画、献立計画、購入計画、生産管理、衛生管理、事務管理が概ねできる。</p> <p>○テーマ 大量調理に関する計画・実施・評価に至るすべてを学生自身の手で運営管理する。 栄養教育媒体を作成し、喫食者を対象とした栄養教育を行う。</p>											
授業の概要	<p>事前課題・授業外の準備学習とあわせて実施する。 本学学生・教職員を対象に、常食を特別食に展開した2種類の定食提供を実施する。 また、食育教材を作成し、喫食者を対象に栄養教育を実施する。</p>											
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）				
<p>【事前課題】 2食分の献立作成(調理した写真を添付) 栄養教育のテーマについて調べ学習</p> <p>【準備学習】 供食実習の1週間前に班ごとに実施する。 指定の予定献立表の栄養士役を担当する日の献立について、試作計画(材料購入計画・作り方等の手順確認)をし、食品購入計画(予定食数の決定・発注出庫計算用紙記入・発注兼検収記録簿記入・発注)を行う。</p> <p>【供食実習】 1日100食前後の常食と展開食(減塩食・エネルギーコントロール食)、選択食などの2種類の食事を提供する。 15名前後の班編成をし、各班ごとに月曜から金曜までの5日間で45時間実施する。 5日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。 担当献立に合わせた栄養教育媒体(リーフレット)を作成し、テーブルに設置する。</p> <p>○実習1～5日目 食事提供</p> <table border="0"> <tr> <td> <p>栄養士役(マネージャー)</p> <p>納品・検収・出庫 下処理・調理指示 盛付指示 検食 提供(4日目に嗜好調査を実施) 帳票整理 後片付け点検 評価 1日の反省(計画と実施の差異についての要因分析)</p> </td> <td> <p>調理員役</p> <p>出庫・仕分け 材料下処理・調理 盛付 提供 後片付け</p> </td> </tr> </table> <p>※実習1日目について</p> <ul style="list-style-type: none"> 下処理・調理工程の少ないメニューとし、その日の栄養士役が中心となり下処理・調理を行う。 調理員役は2日目のメニューの試作を行った後、食事提供の作業に合流する。 試作は、作り方・使用食器・盛付を確認、味付け・彩り等を総合的に検討する。 <p>※実習最終日(5日目)について</p> <ul style="list-style-type: none"> 実習全体を通して目標達成状況を発表する。 <p>【実習中の自主学習等の課題】 給食管理実習ノートは、毎日整理、記入し提出する。</p>											<p>栄養士役(マネージャー)</p> <p>納品・検収・出庫 下処理・調理指示 盛付指示 検食 提供(4日目に嗜好調査を実施) 帳票整理 後片付け点検 評価 1日の反省(計画と実施の差異についての要因分析)</p>	<p>調理員役</p> <p>出庫・仕分け 材料下処理・調理 盛付 提供 後片付け</p>
<p>栄養士役(マネージャー)</p> <p>納品・検収・出庫 下処理・調理指示 盛付指示 検食 提供(4日目に嗜好調査を実施) 帳票整理 後片付け点検 評価 1日の反省(計画と実施の差異についての要因分析)</p>	<p>調理員役</p> <p>出庫・仕分け 材料下処理・調理 盛付 提供 後片付け</p>											
テキスト	エスカパーシク 給食の運営管理論 -計画と実務- 同文書院 給食管理実習ノート(校内実習)/東北女子短期大学生生活科作成											
参考書・資料等	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 栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学の授業で使用したテキスト											
評価方法	実習評価(70%)実習ノート(30%)											
履修上の注意等	やむを得ない欠席であっても、決められた45時間の実習をする必要がある。 実習日程表の打ち合わせ日と検便提出日を確認すること。 校外実習の準備のための実習として、服装・容姿(茶髪・ピアス禁止)を調べて臨むこと。											

科目番号	1234	単位	1	授業形態	実習	開講時期	集中	担当	栄養士課程委員会		
科目名	給食管理実習(2)										
課程	卒業必修		栄養士	○	栄養教諭 幼稚園教諭	○	医療		フードサイ エンティスト		
			保育士				ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	<p>○到達目標 校外実習において、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得する。</p> <p>○テーマ 病院・福祉施設・事業所等実践の場で「課題発見(気づき)、問題解決」と「専門的知識と技術の統合」を実地に学ぶ。</p>										
授業の概要	<p>事前・事後指導とあわせて実施する。 実習は、病院・福祉施設・学校給食センターのいずれか1か所において実施する校外実習である。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)			
【事前指導】											
<p>第1回 校外実習ガイダンス(実習の目的・免許取得・申合せ事項・単位/について) 栄養士に必要な基本用語、栄養士実習時の常用漢字テスト 実習のテーマ(実習で取り組みたい具体的な目標・課題)について</p> <p>第2回 給食管理実習について 病院・施設編/保育園編 (実習の目的・内容・研修内容) 実習施設の概要調べ</p> <p>第3回 各自の研究テーマの設定(実習施設に見合った研究課題)</p> <p>第4回 外来講師による「コミュニケーションのとり方」の講話……研修報告書を作成し提出</p> <p>第5回 栄養士の職業倫理・栄養士が身に着けるべき態度や行動 覚書・誓約書について・校外実習学生個人カード作成</p> <p>第6回 学生個人カード清書・誓約書清書</p> <p>第7回 外来講師による「保育所栄養士の業務」の講話……研修報告書を作成し提出</p> <p>第8回 包丁技術演習</p> <p>第9回 各自の研究テーマの検討(事前訪問までに研究目的・研究方法をまとめておく)</p> <p>第10回 実習の打ち合わせについて</p> <p>第11回 外来講師による「摂食・嚥下障害について」の講話……研修報告書を作成し提出</p> <p>第12回 包丁技術演習</p> <p>第13回 外来講師による「施設栄養士の業務」の講話……研修報告書を作成し提出</p> <p>第14回 各自の研究テーマの検討(事前訪問時のアドバイスについて検討)</p> <p>第15回 外来講師による「病院栄養士の業務」の講話……研修報告書を作成し提出</p>											
【直前ガイダンス】											
<p>実習直前ガイダンス(注意事項) 各自の実習目標の確認・実習ノートの記入の仕方……研修報告書を作成し提出 礼状の書き方・検便について</p>											
【各施設での実習】											
<p>実習期間 各施設で45時間 (8月19日～9月7日まで)</p> <p>研修項目 1. 実習施設並びに給食概要について 施設の業務及び組織の概要について 給食の対象及び目的 給食業務内容と分担</p> <p>2. 具体的な内容 献立の作成技術の習得 安全・衛生管理の理解 食品の発注、検収、納品保管の理解 調理、配膳、供与(食事の介助) 治療食及び形態食 食器回収、洗浄、消毒保管 残食、嗜好などの各種調査、結果をもとにした指導 給食対象者への栄養指導</p> <p>巡回指導 各施設の実習日程に合わせて実習先を訪問</p>											
【事後指導】											
<p>実習報告書・自己評価レポート提出 1・2年栄養士校外実習報告会</p>											
テキスト	給食管理実習ノート(校外実習)/東北女子短期大学栄養士課程委員会										
参考書・資料等	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 配布プリント										
評価方法	事前指導の学習意欲・レポート提出状況(40%) 校外実習先の評価(30%) 実習記録ノート(30%)										
履修上の注意等	やむを得ない欠席であっても、決められた45時間の実習をする必要がある。校外実習は、実習施設と本学の緊密な連絡・協議に基づいて行われるものなので、実習生はそれ相応の覚悟と責任をもって臨むこと。なおゲストスピーカーによる講義の日程は講師の都合により変更になることがある。										