

科目名	授業の概要
給食管理実習Ⅰ	<p>特定多数の対象者へ継続的に食事を提供する「特定給食施設」における給食の運営を実習で学びます。献立作成と発注、検収、調理など栄養士の業務を理解し、安全・安心の食事を提供するために不可欠な HACCP システム（衛生管理）を実践するために調理工程の理解を重点的に学びます。</p>
栄養指導論実習	<p>栄養指導論実習では、栄養アセスメントや栄養指導のための食事計画、媒体作成を通して個別・集団への栄養指導について実習し、栄養士に必要なコミュニケーションやプレゼンテーションのスキルを習得していきます。</p>
応用調理学実習	<p>栄養成分や食品の機能性を生かす調理操作を身に付け、栄養士が働く多種多様な職場で実践できる応用力を修得することを目的としています。また、調理過程での労力・熱源・調理器具の無駄を省き、効率良く、合理的に進められる作業管理能力も養います。さらに、さまざまな料理様式の特徴を学ぶことで、多様化した食生活に対応できる力を習得していきます。</p>
食品学実験	<p>実験を通じて、食品に対する理解を深めることを目的としています。①食品中の成分を顕微鏡により観察し、その種類によって異なる形態を観察、②各種の食品を対象として各栄養素の成分量を測定し、その含有量が異なることを確認、③調理法による食品成分の分解と栄養素の損失の確認、④食品の加工法といった各種の実験を通じて、栄養士が身に付けるべき食品の特性について理解を深めます。</p>