

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
応用栄養学 I	1年次	必修	講義	2単位（30時間）	大友 崇
授 業 概 要					
エネルギー・栄養素摂取量の根拠となる食事摂取基準についてその概要、策定の根拠について講義する。また、栄養ケア・マネジメント（栄養管理）、栄養ケアプロセスの概要と、基本的なアセスメント方法を習得する。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・食事摂取基準の目的と指標について説明できる。 ・食事摂取基準の科学的根拠が説明できる。 ・食事摂取基準を献立作成や栄養教育等に活用できる。 ・栄養状態の評価や栄養管理の基本的な考え方を説明できる。 ・健康の維持・増進及び疾病予防のために栄養素の機能等を十分理解し、健康に及ぼすリスクの管理について基本的な考え方を説明できる。 					
実務経験のある教員					
学 習 内 容					
回	学 習 内 容				担当教員
1	食事摂取基準の基礎① 目的と概要				真島 和徳
2	食事摂取基準の基礎② 指標の理解				
3	食事摂取基準活用の基礎理論①PDCAサイクル				
4	食事摂取基準活用の基礎理論②個人・集団の食事改善を目的とした活用				
5	食事摂取基準の活用①エネルギー				
6	食事摂取基準の活用②たんぱく質・脂質				
7	食事摂取基準の活用③炭水化物・食物繊維・エネルギー産生栄養素バランス				
8	食事摂取基準の活用④ビタミン・ミネラル				
9	食事摂取基準のまとめ・ライフステージ別の留意点				
10	栄養アセスメント 身体測定①				大友 崇
11	栄養アセスメント 身体測定②				
12	栄養アセスメント 臨床検査①				
13	栄養アセスメント 臨床検査②				
14	報告書の作成①				
15	報告書の作成②				
学 習 方 法					
<p>「日本人の食事摂取基準」は、健康な個人または集団を対象として、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的とし策定されたものである。栄養士・管理栄養士が、栄養摂取評価など各種の栄養関連業務に活用するものであることから理解に努めること。また、基礎栄養学・食品学・統計学などの基本科目の理解の上に成り立つので、復習をしておくこと。</p> <p>月曜試験は基本的に授業内容について問う。</p> <p>月曜試験内容は定期試験にも出題されるので、月曜試験をファイルに綴じ、復習を欠かさないこと。</p>					
評 価 方 法					
科目終了試験、月曜試験で総合的に評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
<p>[教科書]</p> <p>カレント 応用栄養学 辻悦子（編） 建帛社</p> <p>NEXT 応用栄養学実習 木戸康博、小林ゆき子（編） 講談社サイエンティフィック</p> <p>日本人の食事摂取基準（2020年版） 厚生労働省 第一出版</p>					