

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
応用栄養学実習	2年次	必修	実習	1単位（45時間）	大友 崇
授 業 概 要					
各ライフステージの栄養ケア・マネジメント（栄養ケアプロセス）の基本を踏まえ、特徴的なステージについてその生理学的特徴、栄養アセスメント（栄養診断）、栄養食事計画と実施（栄養補給法、献立作成、調理、供食）、栄養教育への発展、評価の一連の流れについて栄養食事計画を中心に実習する。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・応用栄養学で学習した内容を基礎とし、各ライフステージ及びスポーツ時の特性を理解し対象者に応じた栄養ケアプロセスを展開し、栄養診断することができる。 ・食品構成からの献立作成、調理、供食という一連の流れを学び、実践に繋げていく能力を養う。 					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2	1.オリエンテーション 2.日本人の食事摂取基準（2015年版）を用いた専門学院生の望ましい食事計画 食品構成表の作成				大友 崇
3・4	1.専門学院生の献立作成（個人：1食） 2.ライフステージ別の食事計画・献立作成・調理実習・評価の説明				大友 崇
5・6	妊娠期・授乳期の栄養（個人：1食）				大友 崇
7・8	妊娠期・授乳期の栄養（班：1日）				大友 崇
9・10	妊娠期・授乳期の栄養 調理・発表・評価				大友 崇
11・12	乳幼児期の栄養（個人：1食）（班：1日）				大友 崇
13・14	乳幼児期の栄養 調理・発表・評価				大友 崇
15・16	学童期の栄養（個人：1食）（班：1日）				大友 崇
17・18	学童期の栄養 調理・発表・評価				大友 崇
19・20	高齢者の栄養（個人：1食）（班：1日）				大友 崇
21・22	高齢者の栄養 調理・発表・評価				大友 崇
23・24	スポーツ栄養（個人：1食）（班：1日）				大友 崇
25・26	スポーツ栄養（調理・発表・評価）				大友 崇
27・28	各ステージのまとめ				大友 崇
29・30	発表会				大友 崇
学 習 方 法					
日本人の食事摂取基準（2015年版）の具体的な活用方法を学ぶ。 ライフステージ別の食事計画・献立作成・調理方法・評価方法を学ぶ。 食品成分表、エクセル栄養君を用いた栄養計算について習熟する。 調理実習専用の白衣と三角巾、ノート、電卓を準備する。その他調理学実習と同じ心得とする。					
評 価 方 法					
〔評価方法〕 出席状況、学習態度（調理実習も含む）、食事計画・献立作成、レポートで総合的に評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
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ク 栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 栢下淳・上西一弘（編） 羊土社 日本人の食事摂取基準 2015年版 第一出版編集部編 第一出版 日本食品標準成分表 2015年版（七訂） 文部科学省 調理のためのベーシックデータ第4版 女子栄養大学出版部 主食・主菜・副菜料理成分表 針谷順子 群羊社 栄養計算ソフト エクセル栄養君 建帛社 その他適宜プリントを用意する。					