

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。 						
実務経験のある教員						
回	学 習 内 容				担当教員	
1・2	1. オリエンテーション				大友 崇	
3・4	2. 日本人の食事摂取基準（2020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					
5・6	3. 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 妊娠期・授乳期の栄養①（個人：1日）					
7・8	妊娠期・授乳期の栄養②（個人：1日）					
9・10	妊娠期・授乳期の栄養③（個人：1日） 乳幼児期の栄養①					
11・12	乳幼児期の栄養② 調理・発表・評価					
13・14	学童期の栄養 高齢者の栄養①（個人：1日）					
15・16	高齢者の栄養②（班：1食）					
17・18	高齢者の栄養③ 調理・発表・評価					
19・20	スポーツ栄養①（個人：1日）					
21・22	スポーツ栄養②（班：1食）					
23・24	スポーツ栄養③（調理・発表・評価） 各ライフステージのまとめ 発表会					
学 習 方 法						
日本人の食事摂取基準（2020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。 日本食品標準成分表 2022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〕 学習態度（調理実習も含む）、ファイル、提出された課題内容等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 カレント 応用栄養学 日本人の食事摂取基準 2020年版 第一出版編集部編 第一出版 日本食品標準成分表2022年版：医歯薬出版 調理のためのベーシックデータ第5版 女子栄養大学出版部						
その他適宜プリントを用意する。						