0

2011 • 1,000 円

# 授業科目 栄養学実習 [[

【担当教員名】		対象学年	2	対象学科		健栄			
稲村 雪子		開講時期	後期	必修選択	必修				
		単位数	1	時間数	45				
【カリキュラムポリシーとの関連性】									
知識・理解	思考・判断		関心・意欲	態度 技能・表現		技能・表現			

## 

「応用栄養学」で学んだ各ライフステージ別及び各種スポーツ等における栄養の特性を理解し、対象に応じた食事計画により献立作成と調理実習をグループ別に実施する。

0

0

#### 【学習目標・行動目標: SB0】

- 1. 各ライフステージ別及び各種スポーツ等における栄養の特性を理解し、対象に応じた食事計画及び献立作成と調理ができるようになる。
- 2. 調理実技の向上を図るとともに、管理栄養士として栄養指導を行う際の具体的な実践力を養う。

0

回数		授業計画・学習の主	題	SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1 2 ~	食事摂取: 献立作成 (2) ライフステ 対象の食: に基づい: 1) 調乳 2) 乳幼児: 3) 学童期	の栄養 授乳期の栄養 の栄養	実習・評価 定し、食品構成の作成、食事計画		講義・演習・実習
	【使用図書】	<b>&lt;書名&gt;</b>		/ 2	       それら
_	以用凶音】				
Nブックス 改定 応用栄養学 江澤郁子、津田博子編 建帛社 20   数科書   (必ず購入する書籍)		R社 2011・2, 800 円			

#### 【評価方法】

参考書

その他の資料

出席状況、学習態度 (調理実習も含む)、レポート等から総合的に評価する。

食品成分表 新訂版

随時、プリントを使用

### 【履修上の留意点】

栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、食品衛生学、調理学及び調理実習等他教科との 関連が深いので、ポイントをしっかり学んで応用できるようになること。

新しい食生活を考える会 大修館書店