

授業科目 栄養学実習 II

【担当教員名】 塚原 典子		対象学年	2	対象学科	健康
		開講時期	後期	必修選択	必修
		単位数	1	時間数	45
【ディプロマ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	
◎	◎	○	○	◎	
【概要・一般目標：GI0】 「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実施する。また、それぞれの栄養管理について理解、評価する力を習得する。					
【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ができる。 2. 各ライフステージ別及び各種スポーツ等において作成した献立を調理し評価ができる。 3. 各ライフステージ別及び各種スポーツ等における栄養ケア・マネジメントについて説明できる。 4. 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身に付けることができる。					
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	ガイダンス、日本人の食事摂取基準（2010年版）について				講義
2	各自（大学生）の食事計画（栄養適正量の算定）				講義・演習
3	栄養アセスメント：食事調査による栄養摂取状況の評価				講義・演習
4	妊娠・授乳期の栄養管理：妊婦・授乳婦の食事計画、献立作成				講義・演習
5	妊娠・授乳期の栄養管理：妊婦・授乳婦の食事試作および評価				講義・実習
6	乳児期の栄養管理：乳児期の食事摂取基準、調乳、離乳食について				講義・実習
7	乳幼児期の栄養管理：乳幼児期の食事計画、献立作成				講義・演習
8	乳幼児期の栄養管理：乳幼児期の食事試作および評価				講義・実習
9	学童期の栄養管理：学童期の食事計画、献立作成				講義・演習
10	学童期の栄養管理：学童期の食事試作および評価				講義・実習
11	高齢期の栄養管理：高齢者の食事計画、献立作成				講義・演習
12	高齢期の栄養管理：高齢者の食事試作および評価				講義・実習
13	スポーツ時の栄養管理：スポーツ時の食事計画、献立作成				講義・演習
14	スポーツ時の栄養管理：スポーツ時の食事試作および評価				講義・実習
15	まとめ、評価				講義
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		Nブックス 改定 応用栄養学	江澤郁子、津田博子編	建帛社	2,800円・最新版
		シリーズマスター応用栄養学	市丸雄平、岡 純 編	建帛社	最新版
参考書		食品成分表 新訂版	新しい食生活を考える会	大修館書店	1,000円・最新版
		日本人の食事摂取基準（2010年版）	厚生労働省 策定	第一出版	2009
その他の資料		随時、プリントを使用			
【評価方法】 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。		【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と学んで応用できるようになること。			