

授業科目                      栄養学実習 II

【担当教員名】  稲村 雪子		対象学年	2	対象学科	健栄
		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		態度	
◎		◎		○	
【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グループ別を実施する。					
【学習目標・行動目標：SBO】 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。					
回数	授業計画・学習の主題			SBO 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	(1) 大学生（私）の望ましい食事計画 食事摂取基準より大学生の給与栄養目標量を設定し、食品構成の作成及び献立作成を行う（個別）				講義・演習
2 ～ 15	(2) ライフステージ別の食事計画・献立作成・調理実習・評価 対象の食事摂取基準より給与栄養目標量を設定し、食品構成の作成、食事計画に基づいた献立の作成及び調理実習を行う（グループ別） 1) 調乳 2) 乳幼児期の栄養 3) 学童期の栄養 4) 妊婦・授乳期の栄養 5) 高齢期の栄養 6) スポーツ時の栄養				
【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	2011・2,800円
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	2011・1,000円
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。		