

科目区分	専門教育科目	科目名	応用栄養学実習		科目コード	18S540	担当者	山口 ゆかり			
対象学生	栄養士コース 1年生		学期区分	後期	単位数	1	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
ライフステージ別の栄養特性を理解し、それぞれに関わる栄養士の役割について考える。						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表思考・批判創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	ライフステージ別の栄養特性を理解する。										
2.	ライフステージ別の献立作成ができる。										
3.	周囲との円滑なコミュニケーションがとれる。										
4.						△	△	◎	△	△	△
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						受講態度 (30%) 提出物 (30%) 実技試験 (10%) 定期試験 (30%)					
グループに分かれ、指定献立とグループごとに作成した献立の調理を行う。 また、15回目は、学生が目指す栄養士像について発表する機会を設ける。											
準備学修						課題等への対応					
授業外学修として、1回目に配布する5種類の課題（4, 7, 10, 14, 15回目に提出）に取り組むこととする。（学修時間：各30～60分） 同時期に開講する栄養学Ⅱにおいて、ライフステージ別の栄養特性を理解しておくこと。						課題は添削し、返却する。 試験結果の確認には、個別に対応する。					
授業計画											
第1回	ライフステージ別の栄養(1)										
第2回	母性栄養：妊娠高血圧症候群予防										
第3回	乳児期の栄養：調乳、離乳食										
第4回	幼児期の栄養：保育所給食										
第5回	学童期の栄養：学校給食										
第6回	青年期の栄養：貧血予防										
第7回	壮年期の栄養(1)：骨粗鬆症予防										
第8回	壮年期の栄養(2)：生活習慣病予防（低エネルギー食）										
第9回	スポーツ栄養・労働栄養：高エネルギー食										
第10回	グループ献立作成（長崎の郷土料理を取り入れた学校給食メニュー）										
第11回	老年期の栄養(1)：軟食										
第12回	老年期の栄養(2)：嚥下食の工夫（常食から刻み食、ムース食、ミキサー食への展開）										
第13回	老年期の栄養(3)：常食からソフト食への展開										
第14回	グループ献立実習（10回目に作成した献立の調理：郷土料理を取り入れた学校給食メニュー）										
第15回	ライフステージ別の栄養(2)、学生が目指す栄養士像										
試験	定期試験を実施する										
教科書	ライフステージ実習栄養学 大里進子著、(株)医歯薬出版				受講生へのメッセージ	本実習の受講が、進路選択の一助になれば幸いです。					
参考書等	なし										