

科目区分	専門教育科目	科目名	栄養教育指導論実習Ⅰ		科目コード	18S590	担当者	古賀 克彦			
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△）					
栄養指導を行う際に必要となるスキルを修得することを目標とする。						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 思考・創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	栄養士として必須の技術である、献立作成能力を修得する										
2.	栄養指導に必要な各種指数を理解し、計算や評価を行うことが出来る技術を身につける							◎			◎
3.											
4.											
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						提出物（50%） 受講態度（20%） 定期試験（30%）					
実習形式											
準備学修						課題等への対応					
栄養教育指導論や調理学で学んだ内容を復習しておくこと （学修時間の目安：毎週1時間程度）						提出されたレポートは添削して返却					
授業計画											
第1回	献立作成に関する講義①（献立作成とその流れ、長崎の食文化について）										
第2回	献立作成に関する講義②（食品構成表の作成方法について） 食品構成表の作成実習（高齢者・常食1日分）										
第3回	献立作成に関する講義③（給食に用いる料理について、調味パーセントについて） 献立作成実習(1)（各料理単位で献立作成、長崎の郷土料理を含む）										
第4回	各種栄養指数についての説明および各種栄養指数を実際に計算										
第5回	献立作成に関する講義④（1食分の献立作成のポイント） 献立作成実習(2)（成人[高齢者]・常食1食分、4点）										
第6回	各種脂肪酸摂取状況の調査および脂肪摂取状況の各種評価指数の計算										
第7回	献立作成に関する講義⑤（1日分の献立作成のポイント） 献立作成実習(3)（成人[高齢者]・常食1日分）										
第8回	たん白質及びアミノ酸摂取状況の各種評価指数の計算										
第9回	献立作成に関する講義⑥（高齢者の献立作成における留意点について） 献立作成実習(4)（成人[高齢者]、常食1日分、長崎の郷土料理を含む）										
第10回	献立作成に関する講義⑦（保育園の給食と献立作りについて①）										
第11回	献立作成に関する講義⑧（保育園の給食と献立作りについて②） 献立作成実習(5)（幼児、昼食および間食5日分）										
第12回	献立作成に関する講義⑨（実際の現場での献立と行事食について） 献立作成実習(6)（高齢者、常食2日分、長崎の行事食を含む）										
第13回	生活時間調査と消費エネルギーの算定および基礎代謝と身体活動レベルの算定										
第14回	食物摂取状況調査と摂取エネルギーの算定										
第15回	日本人の食事摂取基準、食品成分表の活用方法について										
試験	定期試験を実施する										
教科書	必要に応じて資料を配布します。				受講生へのメッセージ	献立作成の能力は栄養指導だけではなく、給食管理にも必要となります。栄養士として働いていくうえで最も重要なスキルの一つですから、頑張ってください。また日頃から料理に興味を持ち、様々な調理関係の書籍を読み、調理経験を積んでください。					
参考書等	なし										