

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	21S520	担当者	太田 美代			
対象学生	生活創造学科 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			
			授業形態	実習							
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△）					
応用栄養学の講義を踏まえ、各ライフステージの栄養特性に応じた実践的な栄養マネジメントの展開を学ぶ。						1. 「 良心 」 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 表現力・創造断力	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、指定献立やグループごとに作成した献立の調理実習を行う。また、15回目は、学生が目指す栄養士像についてプレゼンテーションする時間を設ける。											
課題等への対応						授業外学修時間					
課題（4, 7, 10, 14, 15回目に提出）は添削し、返却する。また、試験結果の確認には、個別に対応する。						毎週15分程度（課題提出前は、30～60分程度）					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	オリエンテーション、栄養ケア・マネジメントと食事計画					シラバスを読み返し、科目の概要を確認する。					
第2回	母性栄養：妊娠高血圧症候群予防					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第3回	乳児期の栄養：調乳、離乳食					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第4回	幼児期の栄養：保育所給食					レポートNo.1（母子の食事）を完成させる。					
第5回	学童期の栄養：学校給食					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第6回	青年期の栄養：貧血予防					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第7回	成人期の栄養(1)：骨粗鬆症予防					レポートNo.2（成長期の食事）を完成させる。					
第8回	成人期の栄養(2)：生活習慣病予防（低エネルギー食）					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第9回	スポーツ栄養・労働栄養：高エネルギー食					レポートNo.3（壮年期の食事）を完成させる。					
第10回	グループ献立作成（長崎の郷土料理を取り入れた給食メニュー）					グループ献立実習用の計画書と発注書を完成させる。					
第11回	老年期の栄養(1)：軟食					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
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）					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第13回	老年期の栄養(3)：常食からソフト食への展開					レポートNo.4（老年期の食事）を完成させる。					
第14回	グループ献立実習（10回目に作成した献立の調理） 【実技試験】					レポートNo.5（グループ実習のまとめ）を完成させる。					
第15回	ライフステージ別の栄養、学生が目指す栄養士像					実習を振り返り、成長と課題を明確にする。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 竹中優・土江節子編、医歯薬出版株式会社				受講生への メッセージ	健康の維持増進や疾病予防には、日常の食事が深くかかわっています。年齢や身体状況に応じた栄養管理を行うための知識と技術を身につけ、人々の健康をサポートする栄養士をめざしましょう。					
参考書等	なし										