

科目区分	専門教育科目	授業科目名	栄養教育指導論実習Ⅰ			科目コード	23S602	担当者	太田 美代			担当形態	単独	
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	実習	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連										科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	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。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出されたレポートは添削して返却。オフィスアワー等の時間に質問への対応を行う。定期試験の結果については、追再試験期間中に対応する。
授業の方法	実習・演習形式	アクティブ・ラーニングの実施方法	講義を基に課題に対するグループワークを行う。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	栄養指導論Ⅰ概要説明(オリエンテーション) 献立作成に関する講義①(献立作成とその流れ・食品構成表について)	シラバスを読み、科目の概要を確認する。	第9回	献立作成に関する講義⑥(1日分の献立作成のポイント) 献立作成実習(5)(成人・常食1日分)	1日分の献立作成方法について、課題を通して復習を行う。(課題:1日分の献立作成)	
第2回	献立作成に関する講義②(給食に用いる料理① 主食、汁物、副菜) 献立作成実習(1)(料理単位の献立作成①)	テキストを復習し、課題に取り組む。(課題:料理単位の献立作成)	第10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	身体活動レベルの算定について、課題を通して復習を行う。(課題:生活時間調査と身体活動レベル算定)	
第3回	献立作成に関する講義③(給食に用いる料理② 主菜、副菜、他) 献立作成実習(2)(料理単位の献立作成②)	主食、副菜、汁物の献立作成について、課題を通して復習を行う。(課題:料理単位の献立作成)	第11回	献立作成に関する講義⑦(1日分の献立作成②) 献立作成実習(6)(高齢者・常食1日分、8点)	1日分の献立作成方法について、課題を通して復習を行う。(課題:1日分の献立作成)	
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	授業で学んだ栄養指数の計算について予め予習しておく。	第12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①)	幼児の栄養特性について栄養教育指導論講義の教科書を用い予め予習しておく。	
第5回	献立作成に関する講義④(1食分の献立作成①) 献立作成実習(3)(成人・常食1食分)	主菜・副菜の献立作成について、課題を通して復習を行う。(課題:料理単位の献立作成)	第13回	献立作成に関する講義⑨(保育園の給食と献立作りについて②) 献立作成実習(7)(幼児、昼食および間食5日分(栄養価計算無し))	保育園の献立作成方法について、課題を通して復習を行う。(課題:保育園の献立作成)	
第6回	脂肪摂取状況の各種評価指数の計算	臨床栄養学の教科書を用い、肥満と痩せ(るいそう)について予め予習しておく。	第14回	食物摂取状況調査と摂取エネルギー量の算定	摂取エネルギー量算定方法について、課題を通して復習を行う。(課題:摂取エネルギー量の算定)	
第7回	献立作成に関する講義⑤(1食分の献立作成のポイント) 献立作成実習(4)(成人・常食1食分)	1食分の料理の組み合わせ方について、課題を通して復習を行う。(課題:1食分の献立作成)	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	栄養教育指導論講義の教科書を用い日本人の食事摂取基準について予習を行っておく。	
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	生化学の教科書を用いてたん白質の分野について予め読み予習を行っておく。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	70分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	必要に応じて資料や冊子を配布します。	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、頑張って取り組んで下さい。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、調理経験を積んでおいてください。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

