

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	担当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13080	2	前期	必修	1	45
授業科目名 (英文)	応用栄養学実習 I (ライフステージ別食事管理) (Practice in Applied Science of Human Nutrition I)				
担当教員名	北島 幸枝				
授業の概要及び到達目標					
<p>各ライフステージ（妊娠期、授乳期、新生児・乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、閉経期、高齢期）別の個人および集団における身体状況や栄養状態に応じた栄養管理のための食事計画に関する能力を養うことを目的とする。日常食の献立作成の基本(主食、主菜、副菜、汁物)、1食あたりの適切な食品の使用量を学び、1食単位および1日単位の食事設計と調理を実習する。具体的には、発達段階に応じた離乳食・幼児食や摂取量や摂食機能に応じた高齢者の食事についてなど、対象者や集団の身体状況や栄養状態に応じた栄養必要量を考慮した栄養管理のための食事計画として、献立作成や調理、評価を通して理解を深めていく。</p>					
準備学習等					
<p>各実習内容に応じたライフステージの栄養・身体的特徴と栄養管理について、応用栄養学 I で使用するテキスト等を用いて予習、復習しておく。</p> <p>準備学習 : 教室内 48 時間 (12 週×4 時間) + 予・復 0 時間</p>					
成績評価の方法	実習中の課題および評価表の提出 60%、実習の取り組み姿勢 40%、出席状況 (欠席 8 点減、遅刻 4 点減)				
テキスト	<p>①ステップアップ栄養・健康科学シリーズ 応用栄養学：(株)化学同人 (ISBN978-4-7598-1900-7)</p> <p>②「応用栄養学実習ワークブック」、山本由喜子他：(株)みらい (ISBN978-4-86015-29-6)</p> <p>③「日本人の食事摂取基準(2015年版)」、菱田明他：第一出版(株) (ISBN978-4-8041-1312-8)</p> <p>④「七訂食品成分表 2017」、香川明夫／監修：女子栄養大学出版部 (ISBN978-4-7895-1017-2)</p> <p>⑤「調理のためのベーシックデータ第4版」、香川明夫／監修：女子栄養大学出版部 (ISBN978-4-7895-0317-4)：女子栄養大学出版部 (ISBN978-4-7895-0323-5)</p>				

参考図書	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・関連している同時期開講科目の応用栄養学Ⅰの予習・復習を行い、理解をしておくこと。 ・課題や提出物の期限は厳守すること。 ・調理実習後の評価レポートは、添削後返却します。以降の振り返り学修に活用すること。 ・授業の進行・内容は、同時期開講科目の応用栄養学Ⅰの進行状況や学生の理解度、大学行事等により変更する場合がある。 ・オフィスアワーは desknet's の一覧を確認すること。 ・卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連については、別途明示している各学科の履修系統図を確認すること。
授 業 計 画	
<p>第1回 ガイダンス、献立作成方法の復習、献立作成①</p> <p>第2回 栄養ケアマネジメントと献立作成②</p> <p>第3回 作成献立の実際（調理実習と評価）</p> <p>第4回 妊娠期の栄養管理（症例検討）</p> <p>第5回 妊娠期の栄養（妊娠中期・後期の献立作成）</p> <p>第6回 産褥・授乳期の栄養（症例検討）</p> <p>第7回 妊娠期の栄養（妊娠中期・後期の調理実習と評価）</p> <p>第8回 新生児期、乳児期の栄養（調乳と離乳食）</p> <p>第9回 新生児期、乳児期の栄養（症例検討）</p> <p>第10回 成長期（乳幼児期）の食事管理の実際（特別講義）</p> <p>第11回 成長期の栄養（保育所給食の献立作成）</p> <p>第12回 成長期の栄養（保育所給食の調理実習と評価）</p> <p>・本実習は、実習時間1回180分×12回とする。</p>	