

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
13081	2	後期	必修	1	45
授業科目名 (英文)	応用栄養学実習Ⅱ (ライフステージ別栄養管理) (Practice in Applied Science of Human NutritionⅡ)				
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）別の生理的特徴や変化を理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を修得する。さらに、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を実施していくために、事例を基にした演習を通して理解を深めていく。応用栄養学ⅠおよびⅡで学んだ授業内容について、より具体的に適切な栄養管理が実行できることを目標とする。</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、Ⅱおよび応用栄養学実習Ⅰで使用するテキストや資料等を用いて予習、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)</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Ⅱおよび前期科目の応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習Ⅰの復習を行い、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Ⅱ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 成長期（学童期）の栄養管理（症例検討）</p> <p>第2回 成長期（学童期）の食事管理の実際（特別講義）</p> <p>第3回 成長期の栄養（学校給食の献立作成）</p> <p>第4回 成長期の栄養（学校給食の調理実習と評価）</p> <p>第5回 成長期（思春期）の栄養管理（症例検討）</p> <p>第6回 成人期の栄養（生活習慣病予防のための献立作成）</p> <p>第7回 成人期の栄養管理（症例検討）</p> <p>第8回 成人期の栄養（生活習慣病予防食の調理実習と評価）①</p> <p>第9回 成人期の栄養（生活習慣病予防食の調理実習と評価）②</p> <p>第10回 高齢期の栄養管理（症例検討）</p> <p>第11回 高齢期の栄養（咀嚼、嚥下困難時の対応）</p> <p>第12回 競技および健康づくりのための運動に対する栄養管理（特別講師）</p> <p>・本実習は、実習時間1回180分×12回とする。</p>	