

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	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13094	1	後期	必須	1	30
授業科目名 (英文)	栄養学演習 (Seminar in Nutrition)				
担当教員名	○酒井 理恵／細田 明美				
授業の概要及び到達目標					
<p>喫食者が心身ともにより健康になるよう、栄養面、安全・衛生面、経済面、娯楽性（季節や行事等）を考慮した栄養管理計画を作成することは、管理栄養士・栄養士の技術と技量が求められる重要な業務のひとつである。調理学・調理学実習で得た調理技法、食品学や食品学実験で得た食品の知識を活かして、基本的な栄養管理計画の立案方法を学ぶ。</p> <p>身体状況や栄養状態に応じた栄養管理を理解し、対象となる個人または集団の健康増進、疾病予防・重症化予防を目的とした、身体・栄養状態の評価に応じた栄養目標量・食品構成および食物形態などの栄養管理を計画する能力を養うことを目標とする。</p>					
準備学習等					
<p>第 1 回：テキスト「七訂食品成分表 2019」の成分表示の後ろ頁「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）の説明」を熟読しておく。また、調理学、調理学実習、食品学で学んだ内容を復習しておく。</p> <p>第 2 回：総合学習 I で学んだ内容を復習しておく。</p> <p>第 3 回：テキスト「調理のためのベーシックデータ第 5 版」を熟読しておく。</p> <p>第 4～15 回：前回までの復習に加え、調理学、調理学実習で学んだ内容も復習しておく。 テキスト「給食施設のための献立作成マニュアル第 9 版」を熟読しておく。</p>					
成績評価の方法	演習の取り組み姿勢（出席状況、忘れ物も含む）40% 課題 60%				
テキスト	<p>①「七訂食品成分表 2019」、香川明夫監修：女子栄養大学出版部（ISBN978-4-7895-1019-6）</p> <p>②「調理のためのベーシックデータ第 5 版」、松本仲子監修：女子栄養大学出版部（ISBN978-4-7895-0323-5）</p> <p>③ 給食施設のための献立作成マニュアル第 9 版、赤羽正行他著：医歯薬出版株式会社（ISBN978-4-263-70659-6 C3047）</p>				

参考図書	<ul style="list-style-type: none"> 日本人の食事摂取基準(2015年版):菱田明、佐々木敏:第一出版:ISBN978-4-8041-1312-8
備考	<ul style="list-style-type: none"> 応用栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理論実習、臨床栄養学実習Ⅱおよび臨地実習に繋がる科目である。内容をよく理解し、課題に取り組むこと。 毎回、課題を課す。課題は次回以降の演習に活用するものが多くあり、理解していることを前提に授業を進める。 課題の提出期限は必ず守ること。添削後、次回の演習時に返却する。 卒業認定・学位授与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。 オフィスアワーは desknet's の一覧で確認すること。
授 業 計 画	
<p>第 1 回</p> <p>第 2 回</p> <p>第 3 回</p> <p>第 4 回</p> <p>第 5 回</p> <p>第 6 回</p> <p>第 7 回</p> <p>第 8 回</p> <p>第 9 回</p> <p>第 10 回</p> <p>第 11 回</p> <p>第 12 回</p> <p>第 13 回</p> <p>第 14 回</p> <p>第 15 回</p>	<p>食品成分表の使い方と栄養価計算：食品成分表の特徴と使用方法、注意点、活用法 献立作成における栄養価計算（復習）</p> <p>食材分量の把握：献立作成における食材分量の把握（実習）</p> <p>廃棄率・食材分量について：廃棄率及び第1・2回のフィードバック演習 栄養管理の理論：目的に合わせた栄養管理計画および献立計画</p> <p>栄養管理の理論：献立計画・週間献立の作成</p> <p>栄養管理の理論：食事摂取基準に基づいた給与栄養目標量の決定（個人と集団）</p> <p>栄養管理の理論：食品群別荷重平均栄養成分表の作成</p> <p>栄養管理の理論：食品群別荷重平均栄養成分表と食品構成表の作成</p> <p>栄養管理の理論：栄養管理の手順、献立の書き方、献立作成の留意点</p> <p>栄養管理の実際：1食分の献立作成Ⅰ（大学食堂①：肉料理）</p> <p>栄養管理の実際：1食分の献立作成Ⅱ（大学食堂②：魚料理）</p> <p>栄養管理の実際：1食分の献立作成Ⅲ（肉・魚料理献立のまとめ）</p> <p>栄養管理の実際：1日分の献立作成Ⅰ（病院：一般常食）</p> <p>栄養管理の実際：1日分の献立作成Ⅱ（病院：一般常食）</p> <p>栄養管理の実際：1日分の献立作成Ⅲ（病院：一般常食）</p> <p>栄養管理の実際：献立の評価とまとめ</p> <p>※授業の進行は変更する場合がある。</p>