

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	20503	担当者	山口ゆかり	
対象学生	栄養士コース1年生	学期区分	後期	単位数	1	卒業要件	選択	
						免許・資格要件	栄養士免許必修	
科目の主題						成績評価の方法と割合		
ライフステージ別の栄養特性を理解し、それぞれに関わる栄養士の役割について考える。						受講態度 (30%) 提出物 (30%) 実技試験 (10%) 定期試験 (30%)		
科目の到達目標						教育目標に基づく学修成果の到達目標		
						誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
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.								
授業方法								
4名程度のグループに分かれ、指定献立と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発表する機会を設ける。								
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)								
授業外学修として、1回目に配布する5種類の課題 (4, 7, 10, 14, 15回目に提出) に取り組むこととする。同時期に開講する栄養学Ⅱにおいて、ライフステージ別の栄養特性を理解しておくこと。								
授業計画								
第1回	ライフステージ別の栄養 (1)							
第2回	母性栄養：妊娠高血圧症候群予防							
第3回	乳児期の栄養：調乳、離乳食							
第4回	幼児期の栄養：保育所給食							
第5回	学童期の栄養：学校給食							
第6回	青年期の栄養：貧血予防							
第7回	壮年期の栄養 (1)：骨粗鬆症予防							
第8回	壮年期の栄養 (2)：生活習慣病予防 (低エネルギー食)							
第9回	スポーツ栄養・労働栄養：高エネルギー食							
第10回	グループ献立作成 (保育所給食、学校給食、低エネルギー食の中から1つ選択)							
第11回	老年期の栄養 (1)：軟食							
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)							
第13回	老年期の栄養 (3)：常食からソフト食への展開							
第14回	グループ献立実習 (10回目に作成した献立の調理)							
第15回	ライフステージ別の栄養 (2)、学生が目指す栄養士像							
教科書・参考書				受講生へのメッセージ				
ライフステージ実習栄養学 大里進子著 ㈱医歯薬出版				本実習の受講が、進路選択の一助になれば幸いです。				