

|  |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
|--|--|------|-----------------|-----|---|---------------------------------------|----------------|----------------|
| 科目区分   | 専門教育科目   | 科目名  | 栄養教育指導論<br>実習 I |     | 科目コード   | 20602                                 | 担当者            | 古賀克彦           |
| 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                            |                |                |
| 学生が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。   |  |      |                 |     |   | 提出物 (50%)<br>実技試験 (20%)<br>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.   | 栄養士として必須の技術である、献立作成能力を修得する。  |      |                 |     |   |                                       |                | ○              |
| 2.   | 栄養指導に必要な各種指数を理解し、計算や評価を行うことが出来る技術を身につける。                             |      |                 |     |   |                                       |                | ○              |
| 3.   |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 4.   |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 5.   |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 授業方法   |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 演習形式   |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 準備学修 (予習、復習等に必要時間または具体的な学修内容)  |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 様々な喫食者に応じた献立を作成することは栄養指導の基本となります。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。 |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 授業計画   |  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第1回  | 栄養指導論 I 概要説明 (オリエンテーション)<br>献立作成に関する講義① (献立作成とその流れ)                  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第2回  | 献立作成に関する講義② (食品構成表の作成方法について)<br>食品構成表の作成実習① (成人・常食1日分) + (高齢者・常食1日分) |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第3回  | 献立作成に関する講義③ (給食に用いる料理について)<br>献立作成実習① (成人・常食1食分)                     |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 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   |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第5回  | 献立作成に関する講義④ (1日分の献立作成のポイント)<br>献立作成実習② (成人・常食1日分、一汁三菜)               |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第6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                                  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第7回  | 献立作成に関する講義⑤ (高齢者を対象とした献立作成における留意点について)<br>献立作成実習③ (高齢者、常食1日分、一汁三菜)   |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第8回  | 食物摂取状況調査と摂取エネルギーの算定  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第9回  | 献立作成に関する講義⑥ (保育園の給食と献立作りについて①)<br>献立作成実習④ (幼児、昼食2日分、一汁二菜)            |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第10回   | 各種脂肪酸摂取状況の調査および脂肪摂取状況の各種評価指数の計算                                      |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第11回   | 献立作成に関する講義⑦ (保育園の給食と献立作りについて②)<br>献立作成実習⑤ (幼児、昼食および間食5日分、一汁二菜)       |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第12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   |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第13回   | 献立作成に関する講義⑧ (実際の現場での献立と行事食について)<br>献立作成実習⑥ (高齢者、常食1週間分、一汁二菜、栄養価計算なし) |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第14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  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 第15回   | 献立作成実習⑦ 献立作成試験 (実技試験)  |      |                 |     |   |                                       |                |                |
| 教科書・参考書  |  |      |                 |     | 受講生へのメッセージ  |                                       |                |                |
| 必要に応じて資料を配布します。  |  |      |                 |     | 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、頑張っておいてください。 |                                       |                |                |