

科目区分	専門教育科目	授業科目名	応用栄養学実習		科目コード	25S503	担当者	富工 由貴		担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修
授業形態	実習	履修条件	「栄養学Ⅰ(基礎栄養学)」を履修済みであること。								
実務の経験を有する教員担当科目	該当	実務の経験内容及び科目との関連	病院の管理栄養士として長年患者の栄養管理業務、及び患者への栄養指導業務に従事した経験を生かして、応用栄養学の実際について実習指導を行う。								
										教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分 科目に含めることが必要な事項

授業の主題	栄養学Ⅱ(ライフステージと栄養)の講義を踏まえ、各ライフステージの栄養特性に応じた実践的な栄養マネジメントの展開を学ぶ。	課題等への対応(フィードバックの方法等)	課題(4,7,10,14,15回目に提出)は添削し、返却する。また、試験結果の確認には、個別に対応する。
授業の方法	グループに分かれ、指定献立や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プレゼンテーションする時間を設ける。	アクティブ・ラーニングの実施方法	幼児期、学童期、壮年期の中から選択したライフステージに応じた給食の献立を、学んだ内容を生かして提示された条件に合わせてグループで考案し、1食分の給食として調理を行う。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	オリエンテーション、栄養ケア・マネジメントと食事計画	シラバスを読み返し、科目の概要を確認する。	第9回	スポーツ栄養・労働栄養：高エネルギー食	レポートNo.3(壮年期の食事)を完成させる。
第2回	母性栄養：妊娠高血圧症候群予防	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。	第10回	グループ献立作成(長崎の郷土料理を取り入れた給食メニュー)	グループ献立実習用の計画書と発注書を完成させる。
第3回	乳児期の栄養：調乳、離乳食	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。	第11回	老年期の栄養(1)：軟食	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。
第4回	幼児期の栄養：保育所給食	レポートNo.1(母子の食事)を完成させる。	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)	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。
第5回	学童期の栄養：学校給食	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。	第13回	老年期の栄養(3)：常食からソフト食への展開	レポートNo.4(老年期の食事)を完成させる。
第6回	青年期の栄養：貧血予防	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。	第14回	グループ献立実習(10回目に作成した献立の調理) 【実技試験】	レポートNo.5(グループ実習のまとめ)を完成させる。
第7回	成人期の栄養(1)：骨粗鬆症予防	レポートNo.2(成長期の食事)を完成させる。	第15回	ライフステージ別の栄養、学生が目指す栄養士像	実習を振り返り、成長と課題を明確にする。
第8回	成人期の栄養(2)：生活習慣病予防(低エネルギー食)	レシピを確認し、工程をシミュレーションする。			事前・事後学修時間(分/授業1回) 30分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習/竹中優・土江節子/医歯薬出版株式会社	受講生へのメッセージ	健康の維持増進や疾病予防には、日常の食事が深くかかわっています。年齢や身体状況に応じた栄養管理を行うための知識と技術を身につけ、人々の健康をサポートする栄養士をめざしましょう。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

