

科目名	応用栄養学実習		科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
				<input type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択
英文表記	Practice in Applied Nutrition		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
ナンバリング	NH240D		開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	ひろた ゆり		授業形態・修得単位	単位・1単位
担当教員名	廣田 由利		実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
			実務家教員担当科目	
授業のテーマ	ライフステージ別の栄養摂取量と給食の提供を学ぶ			
授業概要	ステージ別の特性や栄養摂取量の理解を促し、モデル献立のデモンストレーションから調理を行い適切な給与栄養と給食提供を学ぶ。			
到達目標	知識では、各ライフステージにおける生理・特徴に基づき適正な食生活を行うための食事量、栄養摂取量を理解する。技能では、献立作成上の留意点に配慮し調理技術を身に付ける。態度では真摯に学ぶ姿勢・チームワークと協調性・スピーディな作業感覚を身に付ける。			
授業時間外の学習	応用栄養学Ⅰの講義内容を復習する。課題に取り組む。			
履修条件	応用栄養学Ⅰの講義を履修していることが望ましい。			
授業計画				
第1回	テーマ：ガイダンス アレルギーと疾患			
第2回	テーマ：乳児栄養 調乳操作 一般用乳児用調整粉乳・アレルギー用粉乳			
第3回	テーマ：乳児栄養 離乳食① 離乳食の進め方 初期			
第4回	テーマ：乳児栄養 離乳食② 離乳食の進め方 中期			
第5回	テーマ：乳児栄養 離乳食③ 離乳食の進め方 後期			
第6回	テーマ：幼児栄養 ① 1～2歳児の食事 保育所給食 おやつ必要性			
第7回	テーマ：幼児栄養 ② 3～5歳児の食事 保育所給食 望ましい食習慣			
第8回	テーマ：学童期栄養 10～11歳 学校給食			
第9回	テーマ：思春期栄養 中学・高校生の貧血対応食			
第10回	テーマ：妊娠期栄養 妊娠初期の食事 妊産婦のための食生活指針 食事摂取基準 付加量			
第11回	テーマ：授乳期栄養 授乳期の食事 母体回復・授乳 付加量			
第12回	テーマ：更年期栄養 骨粗しょう症予防対応食 予防と治療のガイドライン			
第13回	テーマ：高齢期栄養 ①80歳女性身体活動レベルⅡの食事 高齢期摂取基準			
第14回	テーマ：高齢期栄養 ②軟食・嚥下対応食 咀嚼・嚥下困難			
第15回	テーマ：高齢期 とろみ剤 ゲル化剤 まとめ 試験対策			
第16回	定期試験			
テキスト	五関正江ほか 四訂応用栄養学実習 2024年3月 四訂第3版 建帛社			
参考文献・資料	適宜配布			
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。実習技能30点・課題30点・態度10点・定期試験30点			
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)			
オフィスアワー	火曜日 16:20～17:20			
受講生に望むこと・受講のルール	チームワークを良好に保ち作業工程を考え役割分担を明確に実習を行う			