

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
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
英文表記	Practice of Applied Dietetics	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" 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	実習・1単位
担当教員名	廣田 由利	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管理を学ぶ		
授業概要	ステージ別の栄養摂取量の理解と運用、献立作成理論から実習への展開とその評価を行い、栄養管理を学ぶ。		
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の講義の復習を行う。		
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		
第2回	テーマ：乳児栄養 授乳 調乳操作 一般用乳児用調整粉乳・牛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 1回食・2回食・3回食		
第4回	テーマ：乳児栄養 離乳食② とりわけ離乳食 食物アレルギー		
第5回	テーマ：幼児栄養 ① 1～2歳児の食事 保育所給食 間食		
第6回	テーマ：幼児栄養 ② 3～5歳児の食事 保育所給食 食習慣		
第7回	テーマ：学童期栄養 10～11歳 学校給食 学童期の食習慣		
第8回	テーマ：思春期栄養 中学・高校生の貧血対応食		
第9回	テーマ：成人期栄養 生活習慣病高血圧対応食 減塩・栄養バランス		
第10回	テーマ：妊娠期栄養 生活習慣 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 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に沿う Ca・VD・VK		
第13回	テーマ：高齢期栄養 ①80歳女性身体活動レベルⅡ 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：スポーツ栄養 給与栄養目標 水分・鉄分補給		
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 2020年4月四訂版 建帛社		
参考文献・資料	授業の中で適宜紹介します		
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。実習態度・実習レポート50点、定期試験50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	1年生：火曜日 16：20～17：50 2年生：月曜日 16：20～17：50		
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		