

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
応用栄養学実習	杉野 香江	実習	1	栄養士必修	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	応用栄養学Ⅰ・Ⅱで習得した知識を基に、各ライフステージに合わせた、食事の管理を中心とした栄養管理能力を養うことを目的とする。具体的には、各ライフステージや個人に合わせた食事計画、献立作成、調理、評価方法、さらに運動時の栄養管理について学ぶ。本実習を通して、栄養士に必要な栄養管理・栄養教育・給食管理に生かすことができる技術の習得を目指す。						
到達目標	各ライフステージや個人に合わせた食事計画、献立作成、調理、栄養評価の知識と技術を習得することを到達目標とする。						
回	学習内容						
1	オリエンテーション・妊娠期の食事計画						
2	調乳について						
3	妊娠期の食事の調理						
4	離乳食の進め方と調理						
5	幼児期の食事計画とアレルギー対応食						
6	幼児期・アレルギー対応の食事の調理						
7	学童期（学校給食）の食事計画						
8	学童期の食事の調理						
9	閉経期の食事計画						
10	閉経期の食事の調理						
11	高齢期の食事計画						
12	高齢期の食事、嚥下食の調理						
13	スポーツ選手の食事計画						
14	スポーツ選手の食事の調理						
15	まとめ・器具の管理						
予習内容 復習内容	教科書の該当頁を確認し、関連事項について学習する。実習内容をレポートにまとめる。						
教科書	栄養科学イラストレイテッド応用栄養学 栢下淳、上西一弘／編 羊土社 実習で使用する献立、資料等は適宜配布する						
成績評価	実習に積極的に取り組む姿勢（40%）、レポート（60%）により評価する。						
実務経験							
その他 特記事項	班単位での学修が中心となるため、極力遅刻・欠席をしないよう、心掛けてください。						