

授業科目                      栄養学実習Ⅱ

【担当教員名】 荒井富佐子	対象学年	2	対象学科	健康
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

【概要】  
「栄養学」で学んだ各ライフステージ別、各種スポーツ等における栄養の特性を理解し、対象に応じた食事計画及び献立作成と調理実習をグループ別を実施する。

【学習目標】  
各ライフステージ別、及び各種スポーツ等における栄養の特性を理解し、対象に応じた食事計画及び献立作成と調理、評価等を学ぶことにより、栄養指導を行う際の具体的な実践力を養う。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	(1) 大学生（私）の望ましい食事計画 栄養所要量より大学生の給与目標栄養量を設定し、食品構成及び献立を作成（個別）		講義・演習
2 ～ 7	(2) ライフステージ別の食事計画・調理実習 対象の栄養所要量より給与目標栄養量を設定し、食品構成及び献立の作成・調理実習（グループ別） 1) 母性の栄養 2) 乳幼児期の栄養 3) 学童期の栄養 4) 高齢期の栄養 5) スポーツ従事者の栄養		講義・演習・実習

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	応用栄養学	江指隆年・中嶋洋子編著	同文書院	H14 2400円
参考書	五訂 食品成分表	科学技術庁資源調査会編	第一出版	H14 1000円
その他の資料	随時、プリントを使用			

【評価方法】 出席状況、学習態度、レポート等から総合的に評価する	【履修上の留意点】 栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、調理実習等他教科との関連が深いので、ポイントをしっかりと学んで応用できるようになる。
-------------------------------------	---