

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	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

【<概要>又は<一般目標：GIO>】
 「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>又は<行動目標：SBO>】

1. 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ができるようになる。
2. 調理実技の向上を図るとともに、管理栄養士として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 食事摂取基準より大学生の給与栄養目標量を設定し、食品構成の作成及び献立作成（個別）		講義・演習
2 ～ 14	(2) ライフステージ別の食事計画・献立作成・調理実習 対象の食事摂取基準より給与栄養目標量を設定し、食事計画に基づいた献立の作成及び調理実習（グループ別） 1) 調乳 2) 乳幼児期の栄養 3) 学童期の栄養 4) 妊娠・授乳期の栄養 5) 高齢期の栄養 6) スポーツ時の栄養		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	ブックス応用栄養学	江澤郁子編	建帛社	H19 2000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	H19 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（調理実習含む） 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、食品衛生学、調理学及び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こと。
--	--

健康栄養学科 専門