

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：G I O>】
 「栄養学」で学んだ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により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：S B O>】
 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を行う(個別)		講義・演習
2	(2) ライフステージ別の食事計画・献立作成・調理実習・評価 対象の食事摂取基準より給与栄養目標量を設定し、食品構成の作成、食事計画に基づいた献立の作成及び調理実習を行う(グループ別)		講義・演習・実習
~ 14	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		

【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	H 2 0 2,100円
参考書	五訂増補 日本食品標準成分表	第一出版編	第一出版	H 2 0 1,575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。
---	--