

科目名	応用栄養学演習（栄養士必修：NR・SA 必修）				
授業形態	演習	学年	1		
開講時期	2021 年度 後期	単位数	1		
担当教員	加藤 亮、舟木 乃里恵				
内容および計画	応用栄養学で学習した理論をもとに、各ライフステージで必要な情報の収集、栄養状態の判定と栄養ケアプラン、献立作成等をおこなう。栄養アセスメント、献立作成を通じて対象者の QOL 向上のために栄養士がどのように対応するべきか（態度、姿勢）についても学習する。演習で作成した献立は一部を応用栄養学実習で実際に調理し、理論と実際を学習する。				
1	オリエンテーション				
2	妊娠期の献立				
3	乳児期の献立				
4	保育所給食の献立				
5	幼児期の献立				
6	学童期の献立				
7	思春期の献立				
8	成人期の献立				
9	高齢期の献立				
10	スポーツと栄養				
11	特殊環境と栄養				
12	災害時の栄養				
13	栄養アセスメント 1				
14	栄養アセスメント 2				
15	まとめ				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	ライフステージ別栄養管理・実習 三訂	吉岡慶子、三成由美、徳井教孝	建帛社	978-4-7679-0707-9	2021
	日本人の食事摂取基準 2020 年版	伊藤嘉夫、佐々木敏	第一出版	978-4-8041-1408-8	2020
	八訂食品成分表 2021	香川明夫	女子栄養大学出版部	978-4-7895-1021-9	2021
	調理のためのベーシックデータ第 5 版	松本仲子	女子栄養大学出版部	978-4-7895-0323-5	2018
参考書					
成績評価					
	評価方法				割合(%)
	出席状況				50
	提出物				50
提出物はすべて提出することを原則とする。 演習時間外の学習について、提出物で評価する。					
学習到達目標	各ライフステージに合わせて必要な情報の収集、栄養状態の判定と栄養ケアプラン、献立作成を行い、計画実施後の評価もおこなえるようになる。対象者の QOL を高めるために栄養士としてどのような態度で臨む				

	べきか理解する。
先修条件	応用栄養学
実務経験	
その他	