

科目名	応用栄養学実習（栄養士必修：NR・SA 必修）				
授業形態	実習	学年	1		
開講時期	2022 年度 後期	単位数	1		
担当教員	加藤 亮、阿部 桂子				
内容および計画	応用栄養学の理論に基づき、ライフステージ別の献立作成および作業計画を行い、食品の購入や調理、供食の実際についても学習する。健康の保持・増進のみでなく、疾病予防など食生活の全般にわたって科学的・合理的に対応できる知識、技術、態度を養成する。				
1	オリエンテーション				
2	献立表など必要な書類作成について				
3	乳児の機能の発達に関する視聴覚教材の視聴				
4	調理実習の進め方について 実習室準備				
5	妊娠期の栄養（実習）				
6	哺乳器具の殺菌法、調乳の手法について（実習）				
7	調乳、離乳準備期の食事（実習）				
8	離乳初期・中期の食事（実習）				
9	保育所給食（実習）				
10	幼児期の食事（実習）				
11	学童期の食事（実習）				
12	思春期の食事（実習）				
13	成人期の食事（実習）				
14	高齢期の食事（実習）				
15	まとめ				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	改訂 ライフステージ別栄養管理・実習	吉岡慶子、三成由美、徳井教孝	建帛社	978-4-7679-0598-3	2017
	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
参考書					
成績評価					
評価方法					割合(%)
調理実習の評価（調理技術、衛生面の配慮、盛り付け方、効率的な進行）					50
献立作成					40
提出物					10
献立作成は、実習での調理の状況も含めて評価する。 提出物は、期限内に提出することとする。					
学習到達目標	各ライフステージの特徴をとらえた献立をたてられる。 献立を衛生面に配慮した上で効率的に調理できる。				

	調理を効率的にすすめるために準備をし、指示を出すことができる。 仲間と協力して調理・供食し、評価し合い、よりステップアップしていく態度を習得する。
先修条件	応用栄養学
実務経験	
その他	